



FATTORIA MONTICINO ROSSO

Scheda tecnica Abana A

Denominazione	ROMAGNA DOCG ALBANA SECCA
Comune di Produzione	Imola (Bologna)
Località	Piratello / Montecatone
Giacitura	Collina
Cru o parcella	Nel podere Monticino Rosso
Microclima	Collinare, buona escursione termica e presenza di brezze marine.
Composizione del terreno	Presenza di argille più o meno evolute (grigio- Rosso mattone opaco) con strutture franco sabbiose.
Vitigno	Albana
Sistema di allevamento	Pergoletta Romagnola e cordone rinnovabile
Densità dell'impianto	3500 piante / ettaro
Età media delle viti	15 anni
Resa media di uva per ettaro	80 ql. / ettaro con il diradamento

Caratteristiche di produzione

Epoca di vendemmia	Inizio Settembre
Vendemmia	Manuale in cassette, con accurata selezione delle uve.
Uvaggio	100 % Albana.
Vinificazione	In acciaio a temperatura controllata con affinamento delle fecce fini in barrique francesi. in vasche in acciaio a temperatura controllata
Fermentazione	a 18° C
Temperatura di fermentazione	no
Fermentazione malolattica	vino bianco DOCG secco
Classificazione	Aprile successivo alla vendemmia
Uscita in commercio	13,50%
Gradazione alcolica	2 mesi minimo prima della messa in commercio
Affinamento in bottiglia	da consumarsi entro 4 anni.
Invecchiamento	0,75 l.
Bottiglia	Sughero
Tappo	12 bottiglie in cartone verticali
Confezione	



FATTORIA MONTICINO ROSSO

40026 IMOLA BOLOGNA ITALY

VIA MONTECATONE 10

TEL +39 0542.42.687 - FAX +39 0542 405.77

info@fattoriamenticinorosso.it - www.fattoriamenticinorosso.it

TOP WINES OF EMILIA-ROMAGNA