



## FATTORIA MONTICINO ROSSO

### Scheda tecnica Albana Passito

<b>Denominazione</b>	Romagna DOCG Albana Passito
<b>Comune di Produzione</b>	Imola (Bologna)
<b>Località</b>	Piratello / Montecatone
<b>Giacitura</b>	Collina
<b>Cru o parcella</b>	Nel podere Monticino Rosso.
<b>Microclima</b>	Collinare, buona escursione termica e presenza di brezze marine.
<b>Composizione del terreno</b>	Presenza di argille più o meno evolute (grigio- Rosso mattone opaco) con strutture franco sabbiose.
<b>Vitigno</b>	Albana di Romagna
<b>Sistema di allevamento</b>	Pergoletta Romagnola e Cordone Rinnovabile
<b>Densità dell'impianto</b>	3500 piante / ettaro
<b>Età media delle viti</b>	25 anni
<b>Resa media di uva per ettaro</b>	40 ql. /ettaro con il diradamento

### Caratteristiche di produzione

<b>Epoca di vendemmia</b>	Novembre
<b>Vendemmia</b>	I Grappoli vengono fatti appassire in pianta e vendemmiati con attenta cura ma solo dopo che sono stati attaccati dalla muffa nobile.
<b>Uvaggio</b>	100 % Albana di Romagna
<b>Vinificazione</b>	in barrique Francesi per 2 anni.
<b>Fermentazione</b>	in barrique Francesi
<b>Temperatura di fermentazione</b>	a 18° C
<b>Fermentazione malolattica</b>	no
<b>Classificazione</b>	Vino bianco dolce DOCG Passito ottenuto da un appassimento in campo con un attacco totale della botritis cinerea
<b>Uscita in commercio</b>	30 mesi successi alla vendemmia
<b>Gradazione alcolica</b>	13,50%
<b>Affinamento in bottiglia</b>	8 mesi prima della messa in commercio
<b>Invecchiamento</b>	da consumare senza limitazioni di tempo..
<b>Bottiglia</b>	0,5 l.
<b>Tappo</b>	Sughero
<b>Confezione</b>	6 bottiglie in cartone orizzontali



## FATTORIA MONTICINO ROSSO

40026 IMOLA BOLOGNA ITALY

VIA MONTECATONE 10

TEL +39 0542.42.687 - FAX +39 0542 405.77

[info@fattoriamenticinorosso.it](mailto:info@fattoriamenticinorosso.it) - [www.fattoriamenticinorosso.it](http://www.fattoriamenticinorosso.it)

TOP WINES OF EMILIA-ROMAGNA