



FATTORIA MONTICINO ROSSO

Scheda tecnica Albana Passito

Denominazione	Romagna DOCG Albana Passito
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 di Romagna
Sistema di allevamento	Pergoletta Romagnola e Cordone Rinnovabile
Densità dell'impianto	3500 piante / ettaro
Età media delle viti	25 anni
Resa media di uva per ettaro	40 ql. /ettaro con il diradamento

Caratteristiche di produzione

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

TOP WINES OF EMILIA-ROMAGNA