



CAMPO MAMANTE

ROMAGNA | DOCG | ALBANA SECCO

Questo vino bianco proviene da un singolo "cru" del vigneto Campo Mamante situato a 150 m slm. Le uve sono trasformate con i più moderni ed innovativi metodi di vinificazione.

VIGNETO

VITIGNO	ALBANA 100%
VIGNETO	CRU CAMPOMAMANTE
SUOLO	ARGILLOSO - ARENARICO
Estensione del vigneto	3.0 Ha
Età delle piante	20 Anni
Esposizione	Est, Nord-Est
Altitudine	150 m slm
Densità di impianto	4000 Piante/Ha
Produzione media	1,5 Kg/Piante
Potatura	Cordone Speronato
Raccolto	1° Decade di Settembre Tradizionale a mano.

VINIFICAZIONE

MACERAZIONE A temperatura controllata approx 14 °C per 5/6 giorni.

FERMENTAZIONE In botti d'acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Nessuna.

AFFINAMENTO Sur lie per 6 mesi in vasche di acciaio e successivo imbottigliamento.

PRODUZIONE ANNUA Approx. 10,000 bottiglie.

NOTE ORAGNOLETTICHE

Giallo con riflessi dorati. Tipico sentore di albicocca ed erbe aromatiche, che si combina armoniosamente con un retrogusto di mandorla dolce.

ABBINAMENTI

Ottimo con tutti i piatti tipici della cucina italiana, dal formaggio, al pesce, alla pasta con sughi bianchi fino alle carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C