



CAMPO MAMANTE

Romagna D.O.C.G. Albana
Secco Bio



VINIFICAZIONE

Fermentazione in bianco a temperatura controllata (circa 14 °C) per 10 giorni in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO





Affinamento sur lie in serbatoi di acciaio inox per 4-6 mesi, prima dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Tipici sentori di albicocca ed erbe aromatiche, che si fondono armoniosamente con un piacevole retrogusto di mandorle dolci.

ABBINAMENTI

Ottimo con tutti i piatti tradizionali italiani, dai formaggi alla pasta bianca e alle carni bianche.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 12-14 °C	 ALCOOL 13	 VARIETA' D'UVA Albana	 ZUCCHERI RESIDUI <2 g/l
--	---	--	---