

CARPINETA – Romagna Albana DOCG dolce

Origini del nome

“Questo nome è un omaggio al nostro piccolo paese di campagna, Carpineta, dove sono coltivati i nostri vigneti.”

Giovanni e Valeria Neri

Denominazione

Romagna Albana DOCG Dolce

Annata

2024

Volume Alcolico

8,5 %

Vitigno

Albana 100%

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino.

Olfatto e Gusto: al naso si avvertono sentori leggermente vegetali, fiori di pesco, albicocca e tarassaco. Al palato è dolce con una vena acida rinfrescante e lascia una buona freschezza e persistenza.

Abbinamenti

Il vino si accompagna a pasticceria secca, ciambella romagnola, pan di Spagna con crema Chantilly, frutta. Ottimo servito a 12-13 °C.

Area di produzione

Carpineta di Cesena (m.240 slm).

Terreno

Franco: sabbia 50%, limo 38%, argilla 12%

Resa delle uve

Massimo 70 %

Sistema di allevamento

Doppio capovolto

Vinificazione

Vinificazione in bianco e fermentazione a bassa temperatura per 5/6 gg

Affinamento

Affinato in vasche di acciaio

Certificazione

Residuo zero ®, cioè privo di prodotti residuali dovuti ai trattamenti chimici antiparassitari.

LA STORIA DELL'ALBANA

L'albana è un vino molto conosciuto in Romagna e a livello nazionale: è stato il primo bianco ad ottenere il riconoscimento DOCG

Si racconta che la bellissima figlia dell'imperatore Teodosio, Galla Placidia, arrivò nel 435 d.C. in un paesino arroccato sulla pianura tra Forlì e Cesena : colpiti da tanta bellezza, gli ospitali paesani le offrirono, in una rozza brocca di terra cotta, il dolce e vigoroso vino del luogo; appena l'ebbe bevuto fu estasiata dalla bontà di quel nettare che scendeva dolcemente nelle vene rendendola felice.