

# Vini Bianchi **TENUTA NERI**

## AGOSTINA Albana di Romagna DOCG Secca



# Scheda tecnica

**NOME:** Agostina

**DENOMINAZIONE:** Albana di Romagna DOCG Secca

**ANNATA:** 2017

**ALC. VOL.:** 14 %

**VITIGNO:** Albana 100%

**AREA DI PRODUZIONE:** Carpineta di Cesena (m.240 slm)

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

**RESA DELLE UVE:** Massimo 65 %

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Doppio Capovolto

**AFFINAMENTO:** in vasche di acciaio

## NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** giallo paglierino.

**Olfatto&Gusto:** al naso si avvertono profumi di fiori di pesco, susina, sambuco e mela intenso e fine. Al palato è pieno con buon equilibrio e struttura, lascia una scia di freschezza che vira in sapidità.

**ABBINAMENTI:** Questo vino è ottimo per accompagnare piatti di pesce, frittata di strigoli, gnocchi burro e salvia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12 ° C

**NOTE:** Il nome di questo vino è un omaggio a nostra madre. 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.

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