

**Vini Bianchi** **TENUTA NERI**

# CARPINETA

Albana di Romagna DOCG Dolce



# Scheda tecnica

**NOME:** Carpineta

**DENOMINAZIONE:** Albana di Romagna DOCG Dolce

**ANNATA:** 2017

**ALC. VOL.:** 8,5 %

**VITIGNO:** Albana 100%

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

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

**RESA DELLE UVE:** Massimo 70 %

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Doppio Capovolto

**AFFINAMENTO:** in vasche di acciaio

## NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** giallo paglierino.

**Olfatto&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.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12-13 ° C

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