

# OMBRE DI LUNA

ALBANA PASSITO



## INTIMA MEDITAZIONE

*Deep meditation*

La Luna, signora dei cieli, dei ritmi, delle maree. Inafferrabile ed enigmatica, nella sua aura continuamente mutevole si rispecchiano i sentimenti umani. Incarna nei suoi silenzi gli interrogativi dell'uomo, mantenendoli segreti.

Sotto le "Ombre di Luna" da profonde riflessioni talvolta nascono geniali intuizioni.

Nel calice una sola lacrima riassume la sua espressione, ricompensa della natura per un così appassionato impegno.

*The Moon, lady of the skies, rhythms, and tides. Elusive and mysterious, its ever-changing aura reflects human feelings. The great questions of humankind are embodied and kept secret in the moon's silence.*

*At times under "Ombre di Luna" (moon shadows) profound reflections generate ingenious intuitions.*

*A single drop in a glass fully expresses the essence of this wine, the reward of nature for our passionate effort.*



CLASSIFICATION

Romagna Albana  
D.O.C.G. Passito

Romagna Albana  
D.O.C.G. Passito



PRODUCTION  
AREA

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola



ASPECT

Lingotto d'oro antico in trama  
ambrata.

*Antique gold ingot yellow with  
amber highlights*



AROMA

Effluvio di profumi: albicocca matura,  
sensazioni dolci di fichi secchi e miele, noc-  
ciola tostata e vaniglia, erbe aromatiche e  
note minerali sono solo quelli più evidenti.

*A burst of aromas: ripe apricot, sweet sen-  
sations of dried figs and honey, toasted ha-  
zelnut and vanilla, aromatic herbs and hints  
of mineral are among the most evident.*



GRAPE  
VARIETIES

Albana  
100%

Albana  
100%



LONGEVITY

20 anni  
20 years



TASTE

Poesia al palato. Ricco e profondo,  
impressiona per la notevole com-  
plessità data dall'avvenuta fusione tra  
dolcezza, sapidità e morbidezza.  
Lunghissima la persistenza aromatica.

*Poetry on the palate. Rich and deep,  
striking in its outstanding complexity  
resulting from a successful blend of  
sweetness, sapidity and smoothness.  
Very long aromatic persistence.*



SERVICE

12-14 °C

### VINIFICAZIONE

Dopo un'attentissima gestione agronomica, le uve vengono lasciate appassire in pianta sempre seguite dall'esperto occhio dell'uomo. La fermentazione avviene in barriques di rovere francese; all'interno delle stesse segue la maturazione "sur lies" per 12 mesi. Affinamento in bottiglia variabile da 10 a 12 mesi.

### WINE-MAKING TECHNIQUE

*After an extremely careful agronomic management, grapes are left to dry on the plant, under the experts' constant supervision. Fermentation takes place in french oak barrels; followed by 12 months of sur lies ageing.*

*Bottle ageing lasts from 10 to 12 months.*

