



FONDATORI GP

ALBANA SECCO

ICONA DI STILE

Style icon

Vitigno storico, simbolo non solo della tradizione regionale, ma soprattutto dell'enologia italiana. L'Albana di Romagna nel 1987 fu il primo vino bianco ad ottenere la D.O.C.G., massimo riconoscimento per un vino italiano. Il colore dorato esprime le ricche doti estrattive, frutto di rari valori enologici. Di elegante e sontuosa intensità olfattiva, accarezzata da calde e gentili note mature e speziate. Al palato regala un'accattivante complessità, le esaltanti note surmature arricchiscono bilanciando l'impronta sapida e minerale, originando una trama di virtuoso spessore. Ottenuto da vendemmia tardiva.

This is a historic variety, symbolising not only the regional tradition, but also Italian oenology as a whole. In 1987 Albana di Romagna was the first white wine to be granted the D.O.C.G. appellation, the top acknowledgement for Italian wines. The golden colour reveals rich extraction qualities, resulting from rare oenological values. Its elegant and sumptuous intensity on the nose is caressed by warm, gentle, ripe and spicy notes. Intriguing complexity on the palate, enthralling overripe notes enhance a sapid and mineral structure balancing it and giving life to a remarkably thick texture. Obtained from late harvest.



CLASSIFICATION

Romagna Albana
D.O.C.G. Secco

Romagna Albana
D.O.C.G. Secco



PRODUCTION
AREA

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola



ASPECT

Giallo intenso, arricchito da preziosi
riflessi dorati.

*Intense yellow, embellished by
golden highlights.*



AROMA

Elegante, intenso e persistente,
sentori complessi agrumati e speziati
in felice connubio con note di frutti
tropicali e calde note mielose.

*Elegant, intense and lingering.
Complex citrus fruit and spicy hints
nicely mix with notes of tropical fruit
and warm honey overtones.*



GRAPE
VARIETIES

Albana
100%

Albana
100%



LONGEVITY

10 anni
10 years



TASTE

Suntuoso, esplose in un gioco di
sapori. Un sottile tratto minerale fa
dialogare con armonia il sapore
delle albicocche gialle, del miele
d'acacia e della pasta di mandorla.

*Sumptuous on the palate, bursting with
a wealth of flavours. A subtle mineral
hint creates a harmonious dialogue
between the flavour of yellow apricots,
acacia honey and almond paste.*



SERVICE

10-12 °C



VINIFICAZIONE

Nelle annate favorevoli attendiamo l'attacco della botrytis cinerea. Le uve selezionate in vigna e raccolte manualmente in piccole casse vengono adagiate delicatamente in pressa e criomacerate. Fermentazione a temperatura controllata. Maturazione sur lies variabile fra i 180 ed i 240 giorni. Affinamento in bottiglia variabile da 4 a 5 mesi.

WINE-MAKING TECHNIQUE

In good years we wait for grapes to be attacked by botrytis cinerea. Grapes are selected in the vineyard, picked by hand and collected in small crates. Then they are gently placed into the press and submitted to cryomaceration. Controlled temperature fermentation: ageing sur lies from 180 to 240 days. Bottle ageing from 4 to 5 month.