

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



GRAPE
VARIETIES

Albana
100%

Albana
100%



LONGEVITY

20 anni
20 years



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,
nociola tostata e vaniglia, erbe aromatiche
e note minerali sono solo quelli più evidenti.

*A burst of aromas: ripe apricot, sweet
sensations of dried figs and honey, toasted
hazelnut and vanilla, aromatic herbs and
hints of mineral are among the most evident.*



TASTE

Poesia al palato. Ricco e profondo,
impressiona per la notevole
complessità data dall'avenuta 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.



L0,5 L0,75 L1,5 L3