

# ēiba

romagna albana secco docg

Grazie alla sua freschezza il sorso risulta vitale ed energetico, aprendo le porte ad un gusto intenso arricchito da una buona dose di struttura. Il finale amarognolo riesce a contrastare le parti morbide donando un piacevole equilibrio.

## scheda tecnica

**Primo anno:** 2021

**Produzione:** 3300 bottiglie/anno

**Gradazione:** 13,50%

**Uva:** 100% Albana

**Provenienza uve:**

Faenza (RA), Emilia-Romagna

**Tecnica di vinificazione:**

tradizionale in acciaio

**Colore:** giallo paglierino

**Temperatura di servizio:** 10°C

**Olfatto:** note fruttate di pesca gialla e albicocca, lievi sentori erbacei

**Gusto:** intenso, fresco con spalla acida e leggera sapidità.

**Abbinamenti consigliati:** formaggi quali gorgonzola dolce e blue cheese, crostacei, pesce crudo, zuppe e brodetti di pesce, carni bianche, stinco di maiale.

