Poderi dal Nespoli 1929

poderidalnespoli.com

Poderi dal Nespoli si trova nella Valle del Bidente, primo Distretto Bio-Simbiotico in Italia, sulle colline forlivesi a circa 177 mt sul livello del mare, in una zona che collega gli Appennini al confine con la Toscana alla Riviera Romagnola. Storico punto di passaggio, offre luoghi d'interesse naturalistico come il Parco delle Foreste Casentinesi e caratteristiche pedoclimatiche eccellenti per la produzione di vini di alta qualità.

SCANADÈ

Romagna Albana DOCG Secco

EMILIA ROMAGNA

TERRITORIO
I vigneti sorgono su terreni di medio impasto calcareo.

VITIGNO
Albana

L'IDENTITÀ
L'albana è un vitigno strettamente legato alla tradizione e al territorio romagnolo, con un primato di tutto rispetto: è stato il primo vino bianco a ricevere l'appellazione DOCG in Italia nel 1987.

IN VIGNA
Le uve sono raccolte a mano ad inizio settembre.

IN CANTINA
L'uva viene diraspata delicatamente e gli acini vengono selezionati tramite tavolo vibrante.La pigiatrice dinamica permette un'apertura ottimale dell'acini. Il pigiato viene raffreddato prima della pressatura a 10°c, pressatura soffice. Chiarifica statica. Fermentazione del 30% in barrique (60% barriques usate e 40% barriques nuove) con 2 batonnage a settimana, il vino sta in barriques per un totale di 2 mesi. Fermentazione malolattica parziale.

NEL CALICE
Di un giallo intenso con riflessi dorati, caratteristico dell'Albana di Romagna, questo vino si distingue per un profumo elegante e ben definito. Al naso si esprime attraverso sentori floreali di acacia e note fruttate di pesca, albicocca e agrumi. Al palato è pieno e avvolgente, con tannini vivaci che donano personalità al finale, mantenendo un perfetto equilibrio tra freschezza e acidità.

A TAVOLA
Seppie con piselli alla romagnola, fritto misto di mare, risotto alle ortiche e coniglio alle erbe.
Temperatura di servizio 12-14°C.

VOL. ALC. 12% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L

**Il grado alcolico può variare in base alle annate.*