



## Santa Lusa

### Romagna Albana Secco DOCG 2018

**Colore:** Giallo dorato molto intenso con riflessi ambrati

**Profumo:** Fiori gialli, pesca e albicocca mature, curcuma

**Sapore:** Ingresso morbido e di spessore che ripercorre il calore e la persistenza delle fermentazioni tradizionali. Chiusura tannica e sapida con un richiamo alle erbe officinali che riportano alla freschezza.

**Temperatura di servizio:** 14-18 C°

**Bottiglia :** 750 ml

**Vendemmia:** Manuale con selezione dei migliori grappoli, a più passaggi, nella prima metà di settembre.

**Vinificazione:** Diraspatura e macerazione fermentativa tradizionale sulle bucce con i propri lieviti per circa 4 giorni. Pressatura soffice, non oltre 0,8 bar, per una delicata ed intensa estrazione degli aromi.

**Affinamento:** Maturazione per 4 mesi sui fermenti naturali. Decantazione e affinamento in vasche di cemento per almeno 10 mesi per garantire l'illimpidimento naturale e l'evoluzione della struttura. Permanenza minima in bottiglia prima della commercializzazione 6 mesi.

**Vitigno:** Albana bianco

**Zona di produzione:** Oriolo dei Fichi – Faenza (RA)

**Esposizione:** Est e nord est

**Giacitura:** Collinare a circa 120 -130 mt. s.l.m.

**Composizione del terreno:** "Marzana" ovvero sabbie gialle pleistoceniche con forte presenza di calcare e fossili.

**Grado alcolico:** 14 % nel rispetto dell'espressione del vitigno

**Zuccheri residui:** < 1 g/l \*

**Acidità totale :**5,9 g/l \*

**Anidride Solforosa totale:** 31 mg/l \*

(\*come da refertazione Valoritalia del 16/09/2020)

**Abbinamento consigliato:** Per ruggire, sorridendo.