



MARTA VALPIANI
le vigne sopra i calanchi

DELYUS

Pianta: Mandragora

DENOMINAZIONE:	Romagna Albana Secco DOCG
ANNATA:	2023
VIGNETO:	vigna Elisa, podere Casalino Certificazione biologica, ICEA.
TERRENO:	Argille Calceree e Sasso Spungone
VARIETA':	Albana 100%
VENDEMMIA:	Dalla terza settimana di agosto a seguire con 4 raccolte
VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO:	Preparazione pied de cuve da vigna Loreti. Diraspatura, pressatura, decantazione statica per una notte, al mattino dopo, travaso e inoculo del piede di fermentazione. Il vino riposa poi in cemento fino a marzo, dove vi resta senza solforosa.
MALOLATTICA:	non svolta
PRODUZIONE:	4.300 bottiglie da 0,75 litri.
ALCOL:	13 % Vol
ZUCCHERI RESIDUI:	orgogliosamente >1 ml/l restano cioè solo gli zuccheri infermentescibili *come da analisi Vassanelli Lab
ABBINAMENTI:	la sete e la spensieratezza. Questa è una versione di Albana più leggera rispetto al Madonna. E' una versione "marina", con note di pepe bianco, si sposa bene con la sabbia e i tramonti in spiaggia.



Le bottiglie di vetro utilizzate sono leggere, 360 grammi e a basso impatto ambientale. Le capsule dello screwcap essendo in alluminio sono completamente riciclabili e rigenerabili conformi alla Direttiva EU 94/62/EC. Le scatole destinate all'imballaggio e trasporto, sono certificate FSC: solo carta riciclata e riciclabile da foreste rigenerate; gli inchiostri utilizzati sono ad acqua.



SCEGLIERE | CONDIVIDERE | PRENDERSI CURA