



MARTA VALPIANI
le vigne sopra i calanchi

MADONNA DEI FIORI

Pianta: Hemerocallis

| | |
|---------------------------------|--|
| DENOMINAZIONE: | Romagna Albana Secco DOCG |
| ANNATA: | 2023 |
| VIGNETO: | vigna Campacci, Vigna Marta e Vigna la Biondina 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. Dall'annata 2023 una parte del mosto fermenta e affina in tonneau di rovere e il resto in cemento, per questa annata circa un 12%. Riassemblaggio delle masse e imbottigliamento a marzo dell'anno successivo alla vendemmia. |
| MALOLATTICA: | non svolta |
| PRODUZIONE: | 4.800 bottiglie da 0,75 litri. |
| ALCOL: | 13,50 % Vol |
| ZUCCHERI RESIDUI: | orgogliosamente >1 ml/l restano cioè solo gli zuccheri infermentescibili *come da analisi Vassanelli Lab |
| ABBINAMENTI: | tutto ciò la cui preparazione ci siano delle uva: la pasta tirata al mattarello oppure nella carbonara anche quella di mare. Per noi non è Natale se non mettiamo in tavola un piatto di cappelletti in brodo e l'Albana, che con la sua acidità e i suoi tannini è il bilanciamento perfetto con il brodo, soprattutto con quello diversamente magro! |



Le bottiglie di vetro utilizzate sono leggere, 400 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.

