



MARTA VALPIANI
le vigne sopra i calanchi

Madonna dei Fiori

Romagna Albana Secco
2024

DENOMINAZIONE:	Romagna Albana Secco docg
ZONA DI PRODUZIONE:	Collina di Bagnolo Castrocara Terme
VIGNETI:	Podere Campacci, vigna Marta e La Biondina
TERRENO:	Argille calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	doppio guyot e pergoletta romagnola
UVE:	Albana 100%
EPOCA DI VENDEMMIA:	inizio settembre
METODO DI RACCOLTA:	Manuale
ALCOL:	13,50% Vol.



SCEGLIERE | CONDIVIDERE | PRENDERSI CURA



MARTA VALPIANI
le vigne sopra i calanchi

VINIFICAZIONE:

Diraspatura delle uve, pressatura con resa al 45%, decantazione del pigiato per una notte, fermentazione in acciaio, e un 18% in tonneaux con pied de cuve di lieviti indigeni.

AFFINAMENTO:

Affinamento per un anno in cemento, e un 18% in legno, le rispettive cuvee sono rimaste sulle fecce fini fino a settembre senza solforosa. La 2024 ha svolto malolattica per poco più del 50%

CONSIGLI:

Poiché il vino non viene stabilizzato, sconsigliamo di portarlo sotto ai 5° in quanto potrebbe subire una leggera precipitazione tartarica.

ABBINAMENTI:

Tortellini e cappelletti in brodo, formaggi di capra e tutto ciò che saporito o fritto

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.

