

# MARTA VALPIANI

VIGNAIOLI  
INDIPENDENTI  
CASTROCARO  
TERME

---

## Madonna dei Fiori



*"Albana: sentite che sillabe liquide, che suono di terra lontana, con quelle tre A che per pronunciarle dovete atteggiare la bocca nello stesso modo che per afferrare l'orlo del bicchiere, con quella elle lunga come una lunga bevuta. Albana, Albana, Albana, conosco gente che ci s'è inciuccata, solo a ripeterne il nome." P. Monelli - Il Ghiottone errante 1935.*

**Madonna dei Fiori** è la nostra espressione di Albana da vecchie vigne.

**Area geografica:** Castrocaro Terme e Terra del Sole.

**Vigneti:** 4 vigne dai 30 ai 60 anni di età.

**Terreno:** argille di medio impasto con calcare, ghiaie e sabbia bianche.

**Sistema di allevamento:** doppio guyout.

**Densità di impianto:** da 2.550 circa.

**Uve:** Albana 100%.

**Vendemmia:** raccolta a partire dalla 3a/4a settimana di agosto.

**Metodo di raccolta:** manuale.

**Vinificazione:** in bianco, fermentazione spontanea. Il vino solo in certe annate svolte malolattica in modo spontaneo. Nessuna chiarifica.

**Affinamento:** 6 mesi in cemento, almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**Temperatura di servizio:** 12-14° C. Poichè il vino non viene stabilizzato, sconsigliamo di portarlo sotto ai 5° in quanto potrebbe subire una leggera precipitazione tartarica.

**Abbinamenti:** è perfetta con la carne di maiale e cappelletti e tortellini in brodo.

