



MARTA VALPIANI  
le vigne sopra i calanchi

## Delyus

Romagna Albana Secco  
2024

DENOMINAZIONE:	Romagna Albana Secco docg
ZONA DI PRODUZIONE:	Collina di Bagnolo Castrocara Terme
VIGNETI:	Podere Casalino, vigna Elisa
TERRENO:	Sabbie e Arenarie
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	doppio guyot
DENSITA' DI IMPIANTO:	3.448 ceppi/ha 2,90x1
UVE:	Albana 100%
EPOCA DI VENDEMMIA:	inizio settembre
METODO DI RACCOLTA:	Manuale
ALCOL:	13,00% 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, con pied de cuve di lieviti indigeni.

AFFINAMENTO:

In cemento, resta sulle fecce fini fino a marzo senza solforosa. La 2024 non ha svolto malolattica

CONSIGLI:

Poiché il vino non viene stabilizzato, sconsigliamo di portarlo sotto ai 5° in quanto potrebbe subire una leggera precipitazione tartarica; è normale che il vino sia leggermente velato e che presenti "fondo".

ABBINAMENTI:

Si abbina alla sete, ai sorrisi e all'estate e alla voglia di stare assieme

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.

