



ZAVALLONI ALBANA ROMAGNA SECCO

DENOMINAZIONE: DOCG

PROVENIENZA: Emilia Romagna

COLORE: Bianco

GRADAZIONE ALCOLICA: 14

VITIGNI PRINCIPALI: Albana 100%

VINIFICAZIONE: criomacerazione per estrazione dei profumi primari, e successiva vinificazione in bianco con fermentazione tra i 10-12C che si protrae per circa 30-35 giorni

PROFUMO: bouquet floreale e fruttato, fine e persistente

SAPORE: secco, di buona intensità e persistenza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

primi e secondi piatti di pesce, piadina romagnola

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10