



# 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