



NEBLINA®

ROMAGNA DOCG ALBANA SECCO 2019

Annata – Vendemmia 2019.

Dopo una insidiosa primavera umida e piovosa l'annata è diventata interessante con tempi di raccolta solo leggermente anticipati e uva sana, profumata e buona acidità.

Vitigno – Albana in purezza da impianti ad alberello e guyot con densità di 6.500 ceppi per ettaro. Produzione di 50 quintali di uva per ettaro.

Terreno – Calcareo argilloso, con esposizione a sud-ovest. Altitudine 300/350 m s.l.m.

Raccolta – A mano, in cassette, generalmente nella prima e seconda settimana di settembre.

Vinificazione – Pressatura soffice e vinificazione in bianco senza macerazione sulle bucce. Resa in vino fiore meno del 60%. Fermentazione e maturazione esclusivamente in acciaio sulle proprie fecce fini. Filtrazione sterile e breve affinamento in bottiglia. Tappi Nomacorc Select Bio 100, con controllo ottimale dell'ossigeno.

Note degustative – Colore paglierino lucente.

Profumi misurati che si esprimono con gradualità con note di erbe aromatiche, lime, pesca e melone bianco.

Il sorso conquista col gusto pieno di vibrante freschezza e fruttata sapidità. Persistente. Servire a 12°C.

Note a cura di AIS Romagna.

Dati analitici:

Alcool	14,04 % vol
Zuccheri riduttori	0,40 g/l
Acidità volatile	0,39 g/l
Acidità totale	6,59 g/l
Estratto secco	21,60 g/l
Solforosa	59,00 mg/l

Vintage – Harvest 2019.

After an insidious, humid and rainy spring, vintage got interesting, resulting in a slightly early harvest and healthy grapes with fragrance and good acidity.

Grape Variety – 100% Albana from a Vineyard trained in Guyot and "Alberello", "Bush" system at a density of 6.500 vines per hectare (2,600 vines per acre). Grape production: 5000 Kg/Ha.

Soil – Calcareous-clayey mixture. Exposure south-west. Altitude 300/350 m.

Harvest – Hand-harvested in small crates usually during the last weeks of September.

Winemaking process – Soft pressing and vinification without skin-contact maceration. Less than 60% juice extraction. Fermentation and maturation sur lies exclusively in stainless steel tanks. Micro-filtration and brief bottle ageing. Nomacorc Select Bio 100 Closures with oxygen control.

Tasting notes – Bright straw yellow. Colour.

Moderate aromas of aromatic herbs, lime, white peach and white melon.

Full taste with lively freshness and fruity tanginess. Persistent the savory finish. Serving temperature 12°C.

Notes edited by AIS Romagna.

Analytical features:

Alcohol	14,04 % vol
Residual sugars	0,40 g/l
Volatile acidity	0,39 g/l
Total acidity	6,59 g/l
Net dry essence	21,60 g/l
Sulphurous	59,00 mg/l



Villa Madonia – Via De' Cappuccini, 130
47032 Bertinoro (FC) – Tel +39 0543 444361
giovanna@giovannamadonia.it
www.giovannamadonia.it