



## REMOTO®

### ALBANA DI ROMAGNA DOCG PASSITO 2007

#### **Annata** – Vendemmia 2007

**Vitigno** – Albana in purezza. Impianto degli anni '80. Densità di circa 4.000 ceppi per ettaro, a capovolto.

**Terreno** – Calcareo argilloso, con esposizione a sud-ovest. Altitudine 250 m s.l.m.

**Raccolta** – A grappoli, tra settembre e ottobre, dopo surmaturazione e leggero appassimento in pianta. Sosta di svariate settimane in plateau, in serra, per completare l'appassimento.

**Vinificazione** – Spremitura soffice delle uve. Fermentazione e maturazione in barriques nuove di rovere francese per 12/15 mesi. Imbottigliamento dopo microfiltrazione. Affinamento in bottiglia per oltre un anno.

**Note degustative** - Giallo oro intenso con riflessi ambrati. Ricco e intenso sulle note di miele, albicocca, mandorle e fichi secchi. Palato ampio ed espansivo con finale lungo e persistente. Dolcezza efficacemente contrappesata dall'apporto fresco-acido. Servire a 12°C.

#### **Dati analitici:**

Alcool svolto	13,18 %vol
Alcool potenziale	21,26 %vol
Zuccheri riduttori	133,80 g/l
Acidità volatile	1,19 g/l
Acidità totale	5,30 g/l
Estratto secco	27,50 g/l

#### **Vintage** – Harvest 2007

**Grape Variety** – 100% Albana from a vineyard planted in the 80s at a density of 4.000 vines per hectare (1,600 plants per acre) trained in a “upside down” system.

**Soil** – Calcareous-clayey mixture. Exposure south-west. Altitude 250 m.

**Harvest** – Late-harvested in small batches between end of September and beginning of October. The fruit is then laid on wooden crates, that are kept in our greenhouse, for additional months of drying process.

**Winemaking process** – After a soft press, it is fermented in French barriques of new cooperage for a period that goes from 12 to 15 months. Following a micro-filtration, it is bottled, and it rests for at least 1 year before release.

**Tasting notes** - Deep golden yellow with amber highlights. Rich and intense nose, with hints of honey, apricot, almond and dried fruit. Broad and expansive palate, intense and persistent on the finish. The sweetness is well balanced by acidity and mineral notes. Serving temperature 12°C.

#### **Analytical features:**

Alcohol	13,18 %vol
Potential Alcohol	21,26 %vol
Residual sugars	133,80 g/l
Volatile acidity	1,19 g/l
Total acidity	5,30 g/l
Net dry essence	27,50 g/l



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