

ALBANA SECCO DI ROMAGNA

AZ. AGRICOLA: CA' BRUCIATA



COLORE

Giallo paglierino, ma non troppo carico, di tipo dorato.

PROFUMO

Deciso e caratteristico dell'Albana, etereo ma fresco allo stesso tempo.

GUSTO

Asciutto e corposo, un po' tannico, caldo e armonico.

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO**

10-12 °C

BICCHIERE

per bianchi di corpo.

**ABBINAMENTI
GASTRONOMICI**

Molto consigliato come aperitivo l'Albana tipo Secco è indicato per il pesce in generale, in particolare per i crostacei, per le zuppe e i brodetti. Si può servire anche con il fegato d'oca e con le carni bianche, ottimo con minestre in brodo e creme. Si abbina inoltre perfettamente con gli antipasti e le Minestre della cucina tradizionale Emiliano-Romagnola.

Non è certo a dispetto delle tradizioni del territorio che viene proposta da Cà Bruciata questa Albana DOCG del tipo secco.

Lontano da un progetto anonimo e banale viene vinificato questo vitigno a bacca bianca che si coltiva solo in Romagna trattasi quindi di vitigno autoctono per antonomasia.

E' proprio a partire dalla scelta delle uve, dalla leggera macerazione pellicolare in pressa e dalla successiva pressatura soffice che si vuole ottenere una punta di diamante nella rosa delle specialità aziendali che avranno come destinazione la bottiglia e la fascetta DOCG .

Il prodotto segue un tipo di vinificazione in cui tecnologia e tradizione vanno a braccetto, la raccolta manuale ,l'attenta pulizia del mosto, l'inoculo di Lieviti selezionati e la successiva fermentazione a temperatura controllata vanno ad esaltare i profumi e le sensazioni di un prodotto particolarmente elegante in armonia con le tradizioni.

L'aromaticità, la sapidità, il retrogusto leggermente amarognolo e l'alcolicità del prodotto Albana sono talmente conosciuti che si perdono nella storia/leggenda e dei quali ci rimangono addirittura delle citazioni a partire dal Medioevo (Bertinoro – Galla Placidia).