

TRE MONTI



Casa Lola Albana Passito

Quando appassisce l'Albana combina profumi di frutta tropicale e secca. La sua eccezionale concentrazione reca l'euforia del suo profumo, la sua capacità di durare a lungo nel tempo.

Zona e comune di produzione	Vigna del Lago, particella 26, foglio 207, Comune di Imola
Uve	100% Albana di Romagna
Altimetria	140 m.s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso - Limoso
Sistema di allevamento	Capovolto
Densità dell'impianto	5500 piante/ha
Età delle piante	11 anni
Resa uve per ceppo	1 kg con il diradamento
Epoca di vendemmia	Verso la fine di settembre, manuale. Appassimento in fruttajo per 40 giorni
Vinificazione	Criomacerazione a freddo per 12 ore, e completa fermentazione in barriques nuove
Temp. di fermentazione	24° C
Ferment. malolattica	No
Colore	Giallo dorato consistente
Profumo	Fruttato maturo e candito, e floreale di rosa gialla e ginestra
Sapore	Dolce, avvolgente e potente, con sapori di scorze di agrumi e albicocche canditi
Grado alcolico	15% in vol. (zuccheri residui >100 gr./lt)
Produzione media anno	5000 bottiglie da 0,500 lt.
Abbin. gastronomici	Pasticceria secca, formaggio di fossa con miele di castagno ed erborinati



NEWS

 [File: pdf - Casa Lola 2006 Scheda Tecnica](#)

[Al Vinitaly 2009
presentazione della nuova
veste grafica dei vini Tre
Monti](#)

