



Albana di Romagna Docg

Questo vitigno "a bacca bianca" si coltiva solo in Romagna: si tratta quindi del vitigno autoctono per antonomasia.

Descrizione

Colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati

Note olfattive: con leggero profumo caratteristico dell'albana, sentori floreali di fiori di limone e rosa canina, fruttati di agrumi e mandorla

Gusto: Asciutto, un po' tannico, caldo e armonico.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti

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, specialmente col pollo in gelatina, le cervella, le animelle; può andare bene anche con minestre in brodo e creme. Molto consigliato anche come aperitivo



PRODUTTORE:
Cantina Zavalloni Stefano



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com