

Terre Cevico



Albana Passito

Romagna D.O.C.G.

Le uve vengono colte a maturazione, appassite a lungo su caratteristici graticci ben arieggiati. Pigiatura soffice e breve passaggio in piccoli carati. Il vino si affina per un anno in barrique di rovere per una maturazione piÃ¹ equilibrata e completa

Gradazione alcolica

13,5 vol

Vitigno

Albana

Colore

Giallo dorato

Profumo

intenso con tipica nota di frutta matura, miele e fiori di acacia

Sapore

Delicatamente dolce. Morbido, vellutato, dolce e piacevolmente fruttato

Accostamenti gastronomici

Compagno ideale per ogni dessert / eccellente da dessert e con la pasticceria secca, alla mandorla , in particolare, puÃ² accompagnarsi a formaggi stagionati e/o erborinati

Temperatura di servizio

servire a 12-14°C