



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

SOLARA 2017 ROMAGNA DOCG ALBANA PASSITO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vitigno	Albana (clone Compadrona-Gentile)
Uve:	100% Albana
Zona di produzione:	Bertinoro
Vigneti:	MAESTRINA
Bottiglie prodotte:	6000 da 0,500 lt
Superficie vitata:	2.20 ha
Esposizione terreno:	Nord/nord-est
Terreno	franco limoso argilloso con alta presenza di calcare
Enologo:	Casadei Emanuele
Densità di impianto	5000
Sistema di allevamento	guyot
Produzione per ha:	35 q.li uva ha
Colore:	giallo oro lucido
Profumo:	Note di albicocca e frutta candita con sentori di agrumi
Sapore:	dolce, ma equilibrato dall'acidità e da una leggera presenza tannica, stoffa fine, elegante, di struttura media
Invecchiamento	8 mesi in barrique
Abbinamenti:	Pasticceria fine, anche con cioccolato, formaggi erborinati, formaggio di fossa abbinato a marmellate di frutta e miele di acacia

DATI ANALITICI

Alcool:	13,10 % Alcool potenziale: 19.50%
Zuccheri residui:	106 g/l
Acidità volatile:	0,81 g/l
Acidità totale:	5,3 g/l
Estratto secco netto:	28,2 g/l
Solforosa totale	69 mg/l
Solforosa libera	35 mg/l



CARATTERISTICHE VENDEMMIALI 2017

Il primo anno di produzione del vino Albana Passito per l'Azienda Celli risale a metà degli anni 80, anche se in Romagna la tradizione di appendere le uve in solaio è ben più antica. Normalmente le uve atte alla produzione di ALBANA PASSITO vengono raccolte nella prima settimana di ottobre, successivamente lasciate ad appassire per almeno 40 giorni per ottenerne la giusta concentrazione. La pigiatura viene effettuata a metà novembre, alla quale segue la fermentazione alcolica e l'affinamento in barrique per 8 mesi. Annata siccitosa per eccellenza. Le uve sono arrivate a maturazione grazie alle riserve idriche accumulate durante l'inverno. Appassimento pressoché totale sulla pianta, raccolta delle uve a fine ottobre. Dopo un paio di settimane in fruttai erano pronte per la pressatura.

Celli s.n.c. di Sirri & Casadei Società Agricola
Viale Carducci 5 - 47032 BERTINORO (FC) – ITALY tel.+39(0)543-445183
celli@celli-vini.com www.cell-vini.com

