



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

SOL ARA 2018 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:	13,25 % Alcool potenziale: 19.80%
Zuccheri residui:	110 g/l
Acidità volatile:	0,67 g/l
Acidità totale:	5,5 g/l
Estratto secco netto:	32 g/l
Solforosa totale	106 mg/l
Solforosa libera	35 mg/l



CARATTERISTICHE VENDEMMIALI 2018

Il primo anno di produzione del vino Albana Passito per l'Azienda Celleri 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 a ottobre e 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.

L'annata 2018 è un ritorno alla normalità dopo annate come il 2017, 2015 e 2014 che sono considerate annate estreme. Le uve sono state lasciate in vigneto fino a metà ottobre e nella parte bassa della Tenuta Maestrina c'è stato un leggero attacco di **Botrytis Cinerea**, la muffa nobile, che ha aiutato a dare complessità al Sol Ara 2018. Normalmente questa vigna, esposta verso il mare, non è attaccata dalla muffa nobile, per cui questa piacevole sorpresa ci ha regalato un vino interessante e equilibrato. Il naso è caratterizzato dall'albicocca dell'Albana, con note agrumate, il palato è estremamente equilibrato, con un impatto dolce iniziale per poi chiudere con una sostenuta acidità e un tocco di tannini finale.

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.celli-vini.com



Celli Vini



celli_vinidibertinoro