



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

SOLARA 2018 ROMAGNA DOCG ALBANA PASSITO Spät-und Trockenbeeren Auslese

TECHNISCHE DATEN

Rebsorte:	Albana, Klon Compadrona, Gentile
Trauben:	100% Albana
Herkunftsgebiet:	Bertinoro, Weinberge: MAESTRINA
Produzierte Flaschen:	6.000 zu 0,500 lt
Bepflanzte Fläche:	2.20 HA
Lage:	Nord-Nordosten
Boden:	Mittelmäßig lehmige Struktur mit hohem Kalkgehalt
Oenologe:	Emanuele Casadei
Pflanzendichte:	5000
Wuchsform der rebe:	Guyot
Ertrag pro Hektar:	35 Tonnen Trauben pro Ha
Farbe:	Leuchtendes Goldgelb
Bukett:	Aprikosen-und kandierte Fruchtnoten, besonders zitrische
Geschmack:	Süß und ausgeglichen durch die Säure und durch einen leichten Tannin Gehalt, feinstoffig, elegant, von mittelmäßiger Struktur
Ausbau:	8 Monate im Barrique Fass
Gut zu:	Feines Kleingebäck, auch mit Schokolade, Kräuterkäse, Torf-Käse mit Fruchtkonfitüren und Akazienhonig

ANALYSENWERTE

Alkoholgehalt:	13,25%	Trockenextrakt netto:	32
Potenzieller Alkoholgehalt:	19,80%	g/l	
Restzucker:	110 g/l	Schwefeldioxyd	106 mg lt
Flüchtige Säure:	0,67 g/l	Freies Schwefeldioxyd:	35 mg/l
Stabile Säure:	5,5 g/l		

2018 WEINLESE

Der Wein Albana Passito wurde von der Firma Celli zum ersten Mal in der Mitte der 80er Jahre hergestellt, auch wenn in der Romagna der Brauch, die Trauben im Dachboden zu dörren, sehr viel älter ist. Normalerweise werden die Trauben die zur Herstellung des Weines ALBANA PASSITO dienen, in der ersten Oktoberwoche gelesen, danach werden sie mindestens 40 Tage getrocknet, um die richtige Konzentration zu erhalten. Die Trauben werden Mitte November gepresst, danach wird die Gärung durchgeführt und schlussendlich wird der Wein 8 Monate in Barrique Fässern ausgebaut.

Der Jahrgang 2018 ist eine Rückkehr zur Normalität nach den Jahrgängen wie 2017, 2015 und 2014, die als extreme Jahrgänge gelten. Die Trauben wurden bis Mitte Oktober im Weinberg gelassen. Im unteren Teil des Weinguts MAESTRINA hatten wir einen leichten Anfall von Botrytis Cinerea, die Edelfäule, die dazu beitrug, dem Jahrgang 2018 eine gewisse Vielschichtigkeit zu verleihen. Normalerweise werden die Trauben von diesem dem Meer ausgesetzten Weinberg nicht von Edelfäule befallen. Diese schöne Überraschung hat uns einen interessanten und ausgewogenen Wein beschert. Die Nase ist von der typischen Albana-Aprikose und zitrischen Noten geprägt, der Gaumen ist äußerst ausgewogen, mit süßem Eingang, schließt dann mit einer anhaltenden Säure und einem letzten Hauch von Tanninen ab.



Celli s.n.c. di Sirri & Casadei Società Agricola

Viale Carducci 5 - 47032 BERTINORO (FC) – ITALY tel.+39(0)543-445183

export@celli-vini.com www.cell-vini.com



Celli Vini



celli_vinidibertinoro