



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

I CROPPI 2021 ROMAGNA DOCG ALBANA SECCO

TECHNISCHE DATEN

Rebsorte:	Albana, Klon Compadrona
Trauben:	100% Albana
Herkunftsgebiet:	Bertinoro
Weinberge:	FRATTA-MAESTRINA
Abgefüllte Flaschen:	35.000
Bepflanzte Fläche:	5,00 ha
Lage:	Ost-Südost, Nord-Nordost
Boden:	Lehmig, mit gutem aktivem Kalkanteil
Önologe:	Emanuele Casadei
Pflanzendichte:	3000-5000 Rebstöcke pro Hektar
Wuchsform der Reben:	Doppelt-arkadenförmig
Produktion pro Hektar:	8500 Kg Trauben, 5525 Lt. Wein
Farbe:	Strohgelb mit leichten Goldreflexen
Nase:	Blumig, fruchtig, mit Zitrus Duft
Geschmack:	Kräftig, dynamisch, charaktervoll und anhaltend
Ausbau:	Stahl
Gut zu:	Nudelgerichte, grillierter Fisch, Geflügelfleisch

ANALYSENWERTE

Alkoholgehalt:	13,70 vol.	Trockenextrakt netto:	21,7 g/l
Restzucker:	< 0,1 g/l	Schwefeldioxid:	49 mg/l
Flüchtige Säure:	0,21 g/l	Freies Schwefeldioxid:	25 mg/l
Stabile Säure:	6,50 g/l		



WEINLESE 2021

Eine schwierige Weinlese, besonders für die Weinsorte Albana. Die anhaltende Dürre und eine der Achillesverse dieser Weinsorte, die Schwierigkeit eine komplette Fruchtansatzbildung auszuführen, haben zu einem Verlust von rund 40% beigetragen.

Im Gegensatz zu der gleichfalls trockenen und heißen Weinlese 2017, bei der die Hitze während der ganzen Lesezeit anhielt, hatten wir dieses Jahr in der ersten Septemberwoche eine Inversionswetterlage, die sich sehr positiv auf die Entwicklung der fenolischen Reifung ausgewirkt hat. Der Wein ist extrem angenehm in der Nase. Fruchtige und blumige Noten vereinen sich mit Gleichgewicht, aber seine Hauptrolle drückt sich am Gaumen aus, mit einem frischen und vibrierenden Eingang, der von einer wundervollen Mineralik und Würzigkeit unterstützt wird, die Marker des Terroirs Bertinoro.

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.celli-vini.com



celli_vinidibertinoro