



**CELLI**

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO - ITALIA

**SOL ARA 2021**

**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%
Zuccheri residui:	126 g/l
Acidità volatile:	0,56 g/l
Acidità totale:	5,90 g/l
Estratto secco netto:	28,9 g/l
Solforosa totale	132 mg/l
Solforosa libera	60 mg/l



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 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.

### CARATTERISTICHE VENDEMMIALI 2021

Purtroppo la storia si ripete, la normalità diventa l'estremo e ogni anno l'asticella viene posta più in alto. L'andamento climatico è stato caldo e siccitoso come ormai è consuetudine, ma con intuito e prontezza di riflessi e grazie a tecniche agronomiche adeguate e attenta vinificazione in cantina, siamo riusciti ad ottenere ELEGANZA, ARMONIA E CARATTERE.

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](mailto:celli@celli-vini.com) [www.celli-vini.com](http://www.celli-vini.com)



Celli Vini



celli\_vinidibertinoro