



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

I CROPPI 2022 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:	14,25 vol.	Trockenextrakt netto:	21,6 g/l
Restzucker:	< 0 g/l	Schwefeldioxid:	40 mg/l
Flüchtige Säure:	0,33 g/l	Freies Schwefeldioxid:	22 mg/l
Stabile Säure:	6,50 g/l		

WEINLESE 2022

Die Trauben wurden in der letzten Augustwoche mit ausgeglichenen Werten in den Keller eingeführt.

Relativ niedrige Zucker- und pH-Werte und gute Säure, die Farbpigmentierung ist akzentuiert und drückt eine schöne goldgelbe Farbe mit Bernsteinönen aus.

Warm im Eingang, trotzdem frisch und vibrierend.

Die ausserordentliche Mineralik kennzeichnet das Terroir 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 Vini



celli_vinidibertinoro