CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

TALANDINA 2022
ROMAGNA DOC ALBANA SPUMANTE

DATI TECNICI

Vitigno	Albana (Clone Compadrona)
Uve	100% Albana
Zona di produzione	Bertinoro
Superficie vitata	2,10 ha
Esposizione terreno	Nord/nord-est
Terreno	franco limoso argilloso con presenza di calcare
Enologo:	Emanuele Casadei
Densità di impianto	5.000 viti per ettaro
Sistema di allevamento	guyot
Produzione per ha	55 q.li ha uva 33,62 hl vino
Colore	giallo dorato lucente
Profumo	frutta matura, albicocca e frutta candita con note floreali
Sapore	dolce, pieno, suadente
Abbinamenti	pasticceria fine, crostate di frutta, panettone, pandoro, dolci al cucchiaio, ostriche e perché no formaggi

DATI ANALITICI

Alcool:	12.00 % vol.	Acidità Totale:	5,76 g/l
Titolo alcolometrico tot:	16,44 vol.	Acidità Volatile:	0,41 g/l
Zuccheri residui:	79.5 g/l	Anidride solforosa totale:	108 mg/l
Anidride solforosa libera:	35 mg/lt	Estratto secco:	91.5 g/l

ROMAGNA ALBANA SPUMANTE è la Denominazione dell'Albana Spumantizzata prodotta con il nuovo disciplinare entrato in vigore *per la prima volta nella vendemmia 1995. Le rese massime per ha non devono superare gli 90 quintali per ettaro. E' esclusa ogni pratica di forzatura. Prima di procedere all'appassimento, le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13% e dopo l'appassimento del 16%. L'estratto secco netto non deve essere inferiore a 21 g/l. Questi sono i parametri che sono indicati dal disciplinare, poi ogni produttore deve dare il meglio per esaltare gli aromi e le caratteristiche di questo tanto amato e odiato vitigno.*
Noi dell'azienda Celli siamo fra quelli che lo amano perché per noi è tradizione, cultura, ricordi dell'infanzia, quando il nonno ci faceva inzuppare la ciambella in quel vino dorato e leggermente frizzante che portava allegria nelle nostre case.

CARATTERISTICHE VENDEMMIALI 2022

Andamento stagionale caldo e siccitoso, vendemmia effettuata la terza settimana di SETTEMBRE.
Le uve presentano un buon quadro analitico con ph relativamente bassi e buona acidità.
Nei grappoli la concentrazione zuccherina è stata ottimale, preservando buona acidità e fragranza.
In bocca, miscela di frutta gialla e arancio con spiccate note agrumate. Ingresso suadente, croccante con tessitura delle bollicine fine e beva invitante.

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

CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

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