



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

LA TALANDINA 2022

ROMAGNA DOC ALBANA SPUMANTE DOLCE

TECHNISCHE DATEN

Rebsorte	Albana, Klon Compadrona
Trauben:	100% Albana
Herkunftsgebiet :	Bertinoro
Weinberge:	Maestrina
Abgefüllte Flaschen:	4000 zu 0.750 lt
Bepflanzte Fläche:	2,10 ha
Lage	Nord-Nordosten
Boden:	Lehm- und Tonhaltig mit Kalkstein
Oenologo	CASADEI EMANUELE
Pflanzdichte:	5000 Rebstöcke pro Ha.
Wuchsform der Reben:	Guyot (Arkadenförmig)
Produktion pro Hektar	55 Tonnen Trauben pro Hektar, 33,62 hl Wein
Farbe	leuchtend goldgelb
Bukett	Reife Frucht, Noten von Aprikose und kandierten Früchten und Noten von süßen Blüten
Geschmack	Süß, voll, verleitend
Gut zu:	Feines Kleingebäck, Obsttorten, Panettone und andere Italienische Weihnachtskuchen, cremige Desserts, Austern und, warum nicht, Käse.



ANALYSENWERTE

Alkoholgehalt	12,00% vol.	Stabile Säure	5,76 g/l
Gesamtalkoholgehalt	16,44% vol.	Trockenextrakt netto	91,5 g/l
Restzucker	79,5 g/l	Schwefeldioxyd:	108 mgr/l
Flüchtige Säure	0,41 g/l	Freies Schwefeldioxyd	35 mgr/l

ROMAGNA ALBANA SPUMANTE ist die Bezeichnung des Albana-Schaumweins, der nach den neuen Bestimmungen erstmals bei der Ernte 1995 produziert wurde. Die maximalen Hektarerträge dürfen nicht 90 dz übersteigen. Jede Art von Überproduktion ist ausgeschlossen. Vor dem Dörren müssen die Trauben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 13% Vol. aufweisen und nach dem Dörren 16%. Der Netto-Trockenextrakt darf nicht unter 22 g/Liter liegen.

Das sind die Parameter, die von der Verordnung vorgeschrieben sind. Es liegt an jedem einzelnen Winzer, sein Bestes zu geben, um das Aroma und die Eigenschaften dieser so geliebten oder gehassten Rebe zu verbessern.

Wir vom Weingut Celli gehören zu denen, die sie lieben, weil sie für uns Tradition, Kultur und Kindheitserinnerung ist, als der Großvater uns den Kuchen in diesen goldfarbenen und leicht perlenden Wein eintunken ließ und der Freude in unsere Häuser brachte.

WEINLESE 2022

Der Wetterablauf war von Wärme und Trockenheit geprägt. Die Trauben wurden in der dritten Septemberwoche gelesen, mit einem ausgezeichnetem analytischen Rahmen, ziemlich niedrigem pH-Wert und guter Säure. Die Zuckerkonzentration in den Beeren war hervorragend, sie erlaubte uns, die gute Säure und den Duft zu bewahren. Im Gaumen eine Mischung aus gelben und orangefarbenen Steinfrüchten mit zitrischen Noten im Vordergrund. Verleitend und knackig im Eingang, mit feinperliger Textur und einladender Süffigkeit.

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