CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

BRON & RUSEVAL ALBANA 2025
ROMAGNA ALBANA DOCG SECCO



TECHNISCHE DATEN

Abgefüllte Flaschen:	3310 Flaschen zu 0,75 Lt.
Rebsorte:	100% Albana, Klon Gentile
Herkunftsgebiet:	Bertinoro
Weinberg:	Cellaimo
Bepflanzte Fläche:	1,10 ha
Lage:	Nordwesten
Boden:	Gemisch von Lehm, Ton und Sand, mit gutem aktivem Kalkanteil
Önologe:	Mauro Sirri, Andrea Calisesi
Pflanzendichte:	5.000 Rebstöcke pro Hektar
Wuchsform der Reben:	Doppelt-arkadenförmig
Produktion pro Hektar:	8000 Kg Trauben pro Hektar
Ausbau	18 Monate in Stahl, Beton, Flasche
Farbe:	Leuchtendes Strohgelb
Nase:	Blumig, mineralisch
Geschmack:	Feine und elegante Textur, sehr gut ausgedrückte Säure, die von einer außerordentlichen Würze und Salzigkeit ausgeglichen wird.
Gut zu:	ein echter Allarounder: weißes Geflügelfleisch, Fisch, Tartare und warum nicht, zu einem saftigen Rumpsteak

ANALYSENWERTE

Alkoholgehalt:	13,64 vol.
Restzucker:	0 g/l
Flüchtige Säure:	0,31 g/l
Stabile Säure:	5,32 g/l
Trockenextrakt netto:	21,3 g/l
Schwefeldioxid:	80 mg/l
Freies Schwefeldioxid	20 mg/l

MERKMALE DER WEINLESE 2025

Ein eigenwilliger Wetterablauf mit einem extrem regnerischen Juli (100 mm in wenigen Tagen). Extrem verfrühte Reife, Regen Mitte August …an die Kapriolen des Wetters sind wir aber längst gewöhnt, uns schreckt so schnell nichts mehr!

Wir haben diesen Jahrgang gemeistert, indem wir intensiv im Weinberg gearbeitet haben, durch Entlauben und Belüften.

Das Ergebnis: gesunde und knackige Trauben mit hervorragender Säure.

In der Nase Zitrusnoten und Mineralität; am Gaumen langanhaltend und würzig-mineralisch, dabei jedoch von extremer Ausgewogenheit – ein Weißwein mit großem Reifepotenzial!

KEINE AMPHOREN, KEINE BARRIQUE, KEINE MAISCHGAERUNG

SCHÖNHEIT LIEGT IN IHRER NATÜRLICHKEIT