



## **“CASA DE’ MONZI” Albana DOCG Passito**

Denominazione:	Romagna DOCG Albana Passito
Regione:	Emilia Romagna
Distributore:	CHIARLI è il più antico produttore di Vini Tipici dell'Emilia-Romagna. La sua fondazione risale al 1860. Attraverso una rigorosa selezione delle migliori produzioni, Chiarli garantisce, con il suo Marchio, la qualità di un'ampia gamma di prestigiosi vini della Regione.
Caratteristiche:	Colore giallo oro lucido con sfumature ambrate. Profumo ampio e persistente con sentore di uva appassita, miele, albicocca, pesca gialla. Sapore pieno persistente delicatamente dolce.
Gradazione:	13,5% vol.
Vitigno:	Albana, clone Albana della Serra 100%
Vinificazione, maturazione e affinamento:	Vinificazione in bianco con pigiatura soffice. Criomacerazione per 18 ore. Fermentazione a temperatura controllata (15°-16° C.) in presenza di lieviti selezionati. Parziale affinamento in Barriques di Allier per nove mesi. Riassemblaggio e imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi.
Appassimento:	Appassimento dell'uva in parte appesa su telai mobili esposti al sole e in parte in cassette da quattro chilogrammi per una durata di 50-60 giorni.
Abbinamenti Gastronomici:	Ideale per accompagnare formaggi stagionati anche erborinati, funghi alla brace, pasticceria secca, torte.
Temperatura di servizio:	Servire fresco (10°-12°C).
Distribuito:	CHIARLI - Tel.059.3163311 Fax 059.313705 Email: <a href="mailto:italia@chiarli.it">italia@chiarli.it</a>