



VINO TERRA ANIMA

# COLLE DEL RE

*Albana di Romagna DOCG Passito*

## SCHEDA TECNICA

### Uve

100% Albana di Romagna

### Terreno

Argilloso, in parte sassoso.

### Resa per ettaro

50 q.li

### Età media dei vigneti

15-20 anni

### Vinificazione

Vendemmia tardiva e appassimento in fruttaiolo con attento controllo della Botrytis. Pressatura soffice e fermentazione in carati di Allier in ambiente a temperatura controllata.

### Affinamento

24 mesi in barrique di Allier e 6 mesi in bottiglia.

### Gradazione alcolica

14.5% vol.

### Capacità di invecchiamento

10 anni



## SCHEDA ORGANOLETTICA

### Colore

Giallo intenso con sfumature ambrate.

### Bouquet

Sentori di pesca, albicocca, buccia di agrumi, fichi, ginestra, miele d'acacia e una leggera tostatura di nocciole.

### Gusto

Dolce, caldo, avvolgente, struttura possente e di gran corpo. Buona freschezza con nota di zafferano sul finale.

### Abbinamento

Ideale con paté di foie gras, erborinati, armonico con pasticceria secca e raffinato con cioccolato in gradazione.

### Temperatura di servizio

8/10°C.

### Formati disponibili

0.375l.