



UMBERTO CESARI

# COLLE DEL RE

ROMAGNA ALBANA DOCG

## RAISIN

100% Albana di Romagna

## SOL

Argileux

## AGE MOYEN DES VIGNOBLES

15 ans

## RENDEMENT PAR L'HECTAR

8 t

## VINIFICATION

Fermentation dans des cuves en acier à température contrôlée de 16 °C.

## VIEILLISSEMENT

3 mois dans des cuves en acier.

## DEGRÉ D'ALCOOL

13% vol



## FORMATS DISPONIBLES

0,750 l

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

8/10 °C

## COULEUR

Jaune paille net avec des notes dorées.

## BOUQUET

Fruits jaunes, abricot, pêche, peau d'agrumes auxquelles s'ajoutent des fleurs de genêt et de pêcher.

## GOÛT

Sec, net, de grand corps et bonne sapidité. Belle finale animée par une légère contribution tannique.

## ACCOMPAGNEMENT

Idéal avec les plats typiques d'Émilie-Romagne comme les tortellini et les cappelletti. Parfait pour des plats à base de poisson ou servi frais comme apéritif.