LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Albana di Romagna
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Fattoria Monticino Rosso
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, une bombe de fruit, très épicé, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	DOCG Romagna Albana
Cépages	100% albana
Alcohol percentage	14,50% vol
Description	La Fattoria Monticino Rosso est une entreprise viticole familiale, créée en1965 par Antonio Zeoli. En 1985, lorsque ses fils le rejoignent à la tête du domaine, les 13 ha des débuts en deviennent 24, par l'achat du domaine voisin de Monticino Rosso dont le nom est conservé et attribué à l'ensemble des terres. Le domaine se trouve à Dozza, dans les collines d'Imola, où la production de frizzante d'Émilie se double de celle des vins tranquilles de Romagne. Actuellement, le domaine de Monticino Rosso totalise 37 ha, dont 20 ha de vignobles. Les 17 ha restants sont occupés par différents fruitiers. En 2000, l'ensemble des caves a déménagé vers Monticino Rosso et elles sont équipées d'installations hypermodernes. Le domaine a également modifié sa politique, cristallisant ses efforts sur plus de qualité dans un respect total du terroir et du climat avec une technologie de pointe pour soutenir des méthodes de vinification traditionnelles. Petite précision qui peut surprendre : ici, on ne travaille qu'avec des cépages locaux comme l'albana, le pignoletto et le sangiovese. Le Albana a une couleur jaune paille intense aux reflets verts. Le nez est élégant et mûr, sur des arômes fruités et floraux. La bouche est ronde et pleine, avec un beau côté minéral qui se fond aux arômes d'agrumes et qui apporte de la fraîcheur. La finale est plutôt longue.
Servir sur	apéritif, charcuterie, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, plats végétariens
Origine	Vignobles aux poderi Monticino Rosso et Olmo à Piratello-Montecatone, vignes de 15 ans d'âge, terrain argileux avec structure sablonneuse.
Rendement	3.500 pieds/ha - 8000 kilos de fruit / ha
Vendange	début septembre.
Vinification	Macération pelliculaire et fermentation alcoolique en cuves inox à température contrôlée. Pas de fermentation malolactique.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Pas de maturation en bois mais bien 2 mois de maturation en bouteille avant la commercialisation.
Analytique	Alc. 13,50%