

**BRANCHINI**
1858

D'Or LUCE

D'Or Luce
Albana di Romagna
DOCG Passito

Corpose sfumature e morbide asperità
Il suo gusto è dolce, senza essere mai stucchevole, avvolgente, persistente, ricco di morbidezza e freschezza come un pensiero di frutta sciropata e miele.

Da un incantesimo naturale nasce D'Or Luce Albana di Romagna, il nostro grande Passito DOCG, complesso, maturo ed elegante viaggio sensoriale all'interno di un caleidoscopio di suggestioni.

D'Or Luce è la fantastica interpretazione di un territorio ricco di sfumature, accenti e morbide asperità.

Dai suoi riflessi oro antico, D'Or Luce sprigiona il profumo intenso e fruttato di un sentiero al Sole, indimenticabile e meditativo D'Or Luce; sorprendente come un respiro o due passi tra i dorati grappoli di Albana.

**BRANCHINI**
1858

AZIENDA AGRICOLA BRANCHINI

Via Marsiglia, 3 | 40060 Toscanella di Dozza, Bologna IT
Tel: +39 0542 53778 | Email: info@branchini1858.it
www.branchini1858.it



UVE: albana

DENOMINAZIONE: Romagna
DOCG

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

PRODUZIONE MASSIMA: 2 Kg per ceppo

CARATTERISTICHE CHIMICHE: Alcol effettivo: 12.5-13 % vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore

COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI: Albana di Romagna DOCG

Passito - "D'Or Luce" Branchini

FORMATI: 500 ml

VINIFICAZIONE: epoca di vendemmia dall'ultima settimana di settembre alla seconda di ottobre, raccolta manuale in cassette. Appassimento in piccole cassette in ambiente ventilato per tre mesi. Vinificazione lenta e pressatura soffice, la fermentazione avviene in parte in acciaio e parte in barrique di primo passaggio.

MATURAZIONE/AFFINAMENTO:

12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore giallo dorato con riflessi oro antico. Profumo intenso con

sentori di confettura di albicocca, camomilla, finale di spezie dolci e fiori secchi. Sapore e gusto dolce, avvolgente, persistente, ricco di morbidezza e di freschezza; retrogusto di frutta sciropata e miele.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Equilibrato e corposo, D'Or Luce si presenta con il profumo intenso dai sentori di confettura d'albicocca e camomilla, imprigiona con la dolcezza della frutta secca e seduce con un piccante, ma fresco sottofondo finale di spezie e fiori secchi.

Il suo gusto è dolce, senza essere mai stucchevole, avvolgente, persistente, ricco di morbidezza e freschezza come un pensiero di frutta sciropata e miele.

ABBINAMENTI: Un passito strutturato e densamente complesso come D'Or Luce, è indicato per tenere testa ad un fine pasto composto da dessert sontuosi, preparati con panna o creme a base di formaggio, ma anche ad una piccola biscotteria secca. Vi si affiancherà con carattere, in un equilibrio di profumi e ricche sensazioni.