BRANCHINI
1858

Dutia

Albana di Romagna DOCG Secco

Tra passato e modernità, solenne ma dinamica proiezione della vocazione originaria.
Dutia è l'essenza di un territorio, l'inizio di un grande viaggio, riservato all'esperienza di gusto attuale.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Colore giallo paglierino, con riflessi dorati. intenso e fragrante con sentori di frutta matura, pera e susina, rinfrescati da un tocco di erbe aromatiche, tra cui spicca l'aneto. DUTIA In bocca ripropone con decisione le sensazioni avvertite al naso. Buono l'equilibrio fra la componente morbida e quella acida, che si alternano rendendolo vivace e dinamico.

ABBINAMENTI:
Perfetto con pietanze di pesce, specialmente se crudi (carpaccio, tartare, ceviche), oppure con ricette di pesce e legumi o verdure ripiene al forno. Ottimo anche con i formaggi semi-stagionati. Stuzzicante l'abbinamento fusion con la cucina orientale, accompagnato a Tempura di crostacei e verdure.

VINIFICAZIONE:
la raccolta manuale delle uve si effettua a metà settembre quando si raggiunge il giusto equilibrio tra zuccheri e acidità, segue una pigiatura soffice e una decantazione statica.
La fermentazione avviene in vasche d'acciaio alla temperatura di 12/14°C.

MATURAZIONE/AFFINAMENTO:
il vino ottenuto viene lasciato sui propri lieviti fino a marzo.
Durante questo periodo il lievito viene mantenuto in sospensione, segue l'imbottigliamento.

UVE: Albana

DENOMINAZIONE: Romagna DOCG

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

PRODUZIONE MASSIMA: 70-100 q.li/ha

CARATTERISTICHE CHIMICHE:
- Alcol effettivo: 12,5 - 13,5% vol
- Zuccheri: 0 – 4 g/l
- Acidità totale: 6 -6,5 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° 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 - "Dutia" Branchini

FORMATI: 750 ml

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

I dati, le analisi e le descrizioni evidenziati in ogni scheda tecnica devono intendersi come meramente indicative delle caratteristiche medie del prodotto e quindi non riferite ad ogni specifica annata.