


BRANCHINI
1858

D'Or LUCE

Botrytis
Romagna Albana Passito



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Al naso é ampio ed intenso con accento su note di zafferano, cannella e resina. In bocca risulta morbido, di una dolcezza piacevole mitigata dalla discreta freschezza. Elegante nel suo incedere nel calice.

ABBINAMENTI:

provatelo con formaggi stagionati o erborinati sia locali che francesi ma il matrimonio piú classico di questo vino é con il paté di fegato d'oca.

VINIFICAZIONE:

é un vino dolce di grande fascino, prodotto con uve albana raccolte agli inizi di Novembre, per dar modo alle nebbie mattutine di favorire lo sviluppo della tipica "muffa nobile" sui grappoli. Questa particolare condizione riduce il contenuto di acqua dell'uva e ne concentra zuccheri e aromi conferendo al vino un gusto armonico inconfondibile. Viene prodotto in quantità molto limitate, solo nelle annate che lo consentono. I grappoli non diraspati vengono sottoposti ad una leggera pressatura e il mosto ottenuto fermenta in vasche di acciaio.

MATURAZIONE/AFFINAMENTO:

15 mesi in acciaio, 12 mesi in bottiglia.

UVE: Albana

DENOMINAZIONE: Romagna DOCG

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Alcol effettivo: 11,5% vol

Zuccheri: 175g/l

Acidità totale: 6-7 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

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

COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI:

Albana di Romagna DOCG Passito - D'Or Luce botrytis Branchini

FORMATI: 500 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.