



PODERE LA BERTA



## Albana Passito



### Denominazione

Romagna DOC Albana Passito



### Vitigno

100% Albana

### Zona di Produzione

Brisighella



### Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e posizionate nel fruttajo ad appassire



### Invecchiamento

Il mosto viene trasferito in caratelli di piccole dimensioni dove fermenta e affina per almeno 60 mesi



### Abbinamenti

Pasticceria secca, selezione di formaggi



## Note sensoriali



Giallo dorato con tendenza all'ambrato



Frutta esotica matura, miele e frutta secca



Corpo vellutato, gradevolmente caldo e dal finale lungo e persistente