



PODERE LA BERTA



Albana Passito



Denominazione

Romagna DOCG 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