

# Albana Romagna Secco D.O.C.G. 2022 “Eiba”



## DESCRIZIONE

Produttore: Cantina del Fuoco

Denominazione: Romagna Albana Secco D.O.C.G.

Area di produzione: Oriolo dei Fichi - Faenza (Ravenna)

Colore: Giallo paglierino, con intense sfumature dorate

Vitigno: 100% Albana

Gradazione alcolica: 14%

## NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: Al naso note fruttate di pesca gialla e albicocca si fondono ai delicati sentori delle erbe aromatiche/officinali, mentre la nota minerale regala un tocco di eleganza al corredo aromatico. Gusto intenso arricchito da una buona dose di struttura, fresco con spalla acida e leggera sapidità. Il finale amarognolo riesce a contrastare le parti morbide donando un piacevole equilibrio.

Temperatura di servizio: 10° C

## ABBINAMENTI

Si consiglia: Formaggi quali gorgonzola dolce e blue cheese, crostacei, pesce crudo, zuppe e brodetti di pesce, carni bianche, stinco di maiale. Ottimo l'abbinamento con ostriche gratinate