

*Golden intensity,
smooth and rich*



Campodora

Romagna DOCG Albana Secco

L'albana è un vitigno strettamente legato alla tradizione e al territorio romagnolo, con un primato di tutto rispetto: è stato il primo vino bianco a ricevere la DOCG in Italia, nel 1987.

The Albana variety is strongly connected to the Romagna tradition and territory, with a remarkable record: it has been the first white wine in Italy to receive the DOCG appellation in 1987.

Varietà / Variety

Albana

Alc. vol*

12,5%

Area di produzione / Production area

Colline Forlivesi / Hills of Forlì

Terreno / Soil

Medio impasto calcareo / Medium-textured chalky soil

Note degustative / Tasting notes

Dal colore giallo intenso con riflessi dorati tipici dell'Albana di Romagna, questo vino presenta un profumo fine e netto. La spiccata aromaticità si riconosce nelle note floreali di fiori di acacia e di frutta gialla, quali pesca, albicocca e agrumi.

In bocca rivela un sapore ricco e avvolgente, con vivaci tannini che caratterizzano il finale, mantenendo comunque grande equilibrio tra freschezza e acidità.

This wine has a deep yellow color and the typical golden highlights of Albana di Romagna. The notes consist of acacia flowers and stone fruits, such as peach and apricot, in addition to citrus fruits.

From the first sip it reveals a rich and smooth taste, with intense tannins on the finish, keeping a great balance between freshness and acidity.

Abbinamenti / Food pairing

Piatti a base del pesce, come il brodetto di pesce alla romagnola, ma anche frittate, risotti alle erbe o carni bianche. Servire a 12-14° C.

Fish and seafood recipes, such as the light fish broth Romagna style, but also fried fish, risotto with herbs or white meat. Serve between 12-14° C.

*Il grado alcolico può variare in base alle annate. *The alcohol level may vary based on the vintage.

