

VITALBA

Romagna Denominazione di Origine Controllata e Garantita Albana Secco



VITALBA ALBANA IN ANFORA

ANNATA 2016

UVE

100% Albana

VIGNA

Vigna Bacchilega, Imola

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Capovolto

PIANTE PER ETTARO

4.500

ANNO D'IMPIANTO

1983

VENDEMMIA

prima settimana di settembre

FERMENTAZIONE

In due anfore georgiane (kvevri) senza aggiunta di lieviti selezionati e senza il controllo della temperatura, Macerazione di 70 giorni

MACERAZIONE

Anfore georgiane in terracotta

DATI ANALITICI

alcool (% volume):

14,27

zuccheri residui (g/l):

7,00

acidità totale (g/l):

6,80

TRE MONTI—Via Lola 3, 40026 Imola — Romagna —

Tel. +39.0542.657116 — fax +39.0542 657122

www.tremonti.it tremonti@tremonti.it



