



SCACCOMATTO



Albana di Romagna Passito DOCG, Zerbina, Emilia Romagna, Italien

Geschmack					
	Trocken				Süss
	Fruchtig / Weich			Würzig / Herb	
	Leicht				Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2015				
Notizen	Intensive, goldgelbe Farbe; das Bukett ist von Honig, Dörraprikose und feinsten Holztönen geprägt; elegant, der intensive Geschmack ist weich und warm mit ausbalancierter Säure. Kann sich mit den besten Dessertweinen aus dem Bordeaux messen.				
Begleitend zu	Trüffelprie und Blauschimmelkäse, Kuchen, Nüssen				
Vinifikation	Vinifizierung von edelfaulen Trauben; 15 Mt. Lagerung im Stahltank, anschliessend 12 Mt. in der Flasche.				
Traubensorten	100% Albana				
Alkohol	12.5 %				
Format	37,5 cl				
Lagerbar	Min. 20 Jahr(e) ab 2021				
Auszeichnungen / Bewertungen	Bibenda/Duemilavini (2009)			5/5 Grappoli	

ZERBINA

Die Fattoria Zerbina befindet sich an den ersten Abhängen des Appennins in Marzeno und vinifiziert ausschliesslich Trauben aus ihrem ca. 33 ha grossen Rebland auf einer Höhe von durchschnittlich 200 Meter. Die heutige Inhaberin Cristina Geminiani schlug den Weg der Landwirtschaft ein und schloss mit einem brillanten Abschluss ab. Motiviert durch dieses Resultat hat sie sich in Bordeaux zur Önologin ausbilden lassen. Ihre undiskutablen Fähigkeiten, vereint mit einer bemerkenswerten Hingabe für die Rebe, haben aus ihr eine der meist geachteten Produzentin Italiens gemacht. Seit 1999 wird sie regelmässig im Gambero Rosso mit drei Gläsern ausgezeichnet.

<http://www.zerbina.com>