SCACCOMATTO ALBANA PASSITO DOCG ZERBINA 37.5CL



Albana di Romagna Passito DOCG, Zerbina, Romagna, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2016
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	Trüffelbrie und Blauschimmelkäse, Kuchen, Nüssen
Vinifikation	Vinifizierung von edelfaulen Trauben, in mehreren Stadien geerntet. 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 2024
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 geachtetsten Produzentin Italiens gemacht. Seit 1999 wird sie regelmässig im Gambero Rosso mit drei Gläsern ausgezeichnet.

http://www.zerbina.com