

<https://www.confrariadataaverna.com.br/produto/italia-campodelsole-selva-romagna-albana-docg-secco-750ml.html>



## CAMPO DEL SOLE SELVA ROMAGNA ALBANA DOCG

Romagna Albana é um vinho branco DOCG do sudoeste da Romagna, norte da Itália. O coração da uva Albana é uma área diversificada,

expandindo-se das zonas costeiras de Rimini e Riccione a leste de Bolonha, com uma área de colinas suaves entre as duas.

Anteriormente Albana di Romagna, a mudança de nome DOCG ocorreu em 2011.

O DOCG foi um dos primeiros vinhos brancos a receber a classificação DOCG em 1987. No entanto, não foi sem controvérsia uma vez

que a opinião geral em torno desta classificação é que este vinho não merece uma classificação de tão elevada qualidade.

O principal fator que contesta seu status é o alto rendimento máximo por hectare, que parece desacreditar a lei DOCG para a produção

de vinho de qualidade.

A produção concentra-se principalmente em torno de Spungone Romagnolo, um afloramento rochoso que se estende de Bertinoro às

colinas Imola, das quais é uma faixa dos Apeninos que se estende a leste de Bolonha até o Mar Adriático. Esta paisagem ondulante forma

múltiplos mesoclimas em cujo sopé são a topografia ideal para a viticultura. Uma mistura de solos rochosos, calcários e calcários contribuem

com mineralidade e acidez ao longo da estação de crescimento. O clima quente e seco do Mediterrâneo é moderado por brisas refrescantes

do Mar Adriático, resultando em verões mais frios e uma variação de temperatura diurna mais ampla.

O DOCG abrange três estilos de bianco, passito e riserva passito com vários graus de potencial alcoólico. A variedade Albana é bastante leve, com boa acidez e geralmente produzida de forma seca. No entanto, o passito é o estilo de vinho mais famoso de Romagna

Albana em termos de produção de alta qualidade e é indiscutivelmente o melhor passito da Itália. A produção de passito é uma arte, uma vez que as uvas são

secas na vinha, em caixinhas, sobre grelhas de madeira ou no ar interior com a vinificação a decorrer em barricas de madeira ou em inox.

Notas de prova: Cor amarela palha com tendência ao dourado, no nariz uma leve nota aromática de pêssego (característico da variedade

Albana). Na boca é seco e parcialmente tânico, quente e harmônico.

Servido com: Mariscos, peixes em geral, frutos do mar e caldos de peixe. Aptos também para carne branca, sopas de verduras. Ideal também

como aperitivo e para acompanhar entradas em geral.

Envelhecimento: Barril de Inox

*Safra 2019. Jantar em 03/06/2022.*