

## SCHEDA TECNICA



### PRODUTTORE

Balia di Zola

### NOME DEL VINO

Balia di Zola Isola

### DENOMINAZIONE

Romagna DCG Albana secco

### CLASSIFICAZIONE

DOCG

### ANNATA IN COMMERCIO

2019

### REGIONE DI PROVENIENZA

Emilia-Romagna

### TIPOLOGIA

Rossi

### STILE DI PRODUZIONE

### ZONA DI PRODUZIONE

Modigliana

### VINIFICAZIONE

Si effettua la macerazione in pressa a freddo (13°C) per circa 10-12 h, poi viene sottoposto ad una lenta fermentazione in botti di acciaio inox ad una temperatura controllata di max 16 -18°C. Al termine della Fermentazione Alcolica si procede con la tecnica del battonage fino al mese di gennaio e a seguire, travaso e imbottigliamento.

### AFFINAMENTO

Affina per 2-3 mesi in acciaio e a seguire imbottigliamento

### VITIGNO/I

100% Albana

### ALLEVAMENTO

Guyot semplice

### ESPOSIZIONE

Sud, Sud-Ovest

### ALTITUDINE

250 m.s.l.m

### ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

8 anni

### COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilla e limo moderatamente calcareo

### EPOCA DI VENDEMMIA

2° decade di settembre

### ETTARI VITATI

1

### RESA PER ETTARO

1 kg per ceppo

### ENOLOGO/CONSULENTE

Claudio Fiore

### FORMATI DISPONIBILI

75 cl

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

16 - 18°C

### NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

.6.000

### QUANTITÀ PER CARTONE

6

### CODICE SAP

D2673