



Dulcinea

Giallo dorato intenso, al naso è suadente di pera e mela cotta, erbe aromatiche, resina e erba officinale essiccata, bacche di ginepro, buona nota balsamica. In bocca il palato è elegantissimo, la frutta al naso si riconferma anche al palato, rivelando una beva di grande freschezza.

UVAGGIO
100% Albana



LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI
Brisighella - 200/300 mslm

SUOLO
Sabbie ocra

RESA PER ETTARO
700 kg/ettaro; 0,7 kg per pianta

VINO BIANCO DA UVE STRAMATURE

VINIFICAZIONE

Pressatura delle uve senza bucce e fermentazione in barriques separata delle singole raccolte.

AFFINAMENTO

8 mesi in barriques sulle fecce fini e minimo 12 mesi in bottiglia.

ALCOL 14% vol.

FORMATI 0,5 l

