Denominazione:Romagna Docg Albana Secco	Denomination:Romagna Doc Albana Secco
Vitigno:100% albana	Grape variety:100% albana
Area di produzione: Romagna, Marzeno	Production area: Romagna, Marzeno
Terreni: calcareo – argillosi	Soil: calcareus – clayey
Altitudine: 200 – 220 m s.l.m.	Altitude: 200 – 220 m above see level
Esposizione vigneti: Nord-Est	Vineyard exposure: North – East
Densità d'impianto: 3.800 piante/ha	Plantation density: 3.000 – 5.020 vine/ha
Forma di allevamento: guyot	Training system: guyot
Resa: 2 kg/pianta	Yields: 2kg/vine
Raccolta: manuale	Harvest: by hand
Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio con macerazione per 6 giorni sul 20% della massa	Wine making: fermentation in steel tanks whit maceration for 6 days on the 20% of wine
Maturazione: in vasche di cemento per sei mesi e successivo affinamento di tre mesi in bottiglia	Aging: 6 months in concrete tank for 6 months and 6 months in bottle before relase

CA DI SOPRA
MARZENO

wwww.cadisopra.com - info@cadisopra.com via Feligara 15, 48013 Marzeno di Brisighella (RA)