

CA' DI SOPRA · COLLINA DI AGELLO · MARZENO

Albana

ROMAGNA ALBANA SECCO DOCG

L'unica DOCG della Romagna. Da una vigna esposta a nord, a 200 metri, che guarda la valle del Marzeno. Pressatura soffice, bassa resa, affinamento sur lies in cemento. Un bianco minerale, sapido, con una tensione che non ti aspetti dall'Albana romagnola.



VIGNA E TERRITORIO

Denominazione	Romagna Albana Secco DOCG
Vitigno	Albana 100%
Podere	Ca' di Sopra
Altitudine	200 m s.l.m.
Esposizione	Nord
Suolo	Argille azzurre
Anno impianto	2003 · 2017
Bottiglie prodotte	3.500

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia	Manuale
Pressatura	Soffice, bassa resa
Fermentazione	Acciaio
Affinamento	6 mesi sur lies in cemento
Formato	750 ml

200

METRI S.L.M.

Quota superiore alla media delle Albane romagnole

Nord

ESPOSIZIONE

Maturazione lenta, acidità preservata

2003

PRIMA PIANTUMAZIONE

Viti ventennali su argille azzurre

3.500

BOTTIGLIE PRODOTTE

Produzione limitata, bassa resa

Ca' di Sopra Società Agricola
Via Feligara 15 · 48013 Marzeno di Brisighella (RA) · Romagna
cadisopra.com · info@cadisopra.com

MARZENO È SANGIOVESE.
NOI SIAMO CA' DI SOPRA.