

Nom	Albana Di Romagna
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Fattoria Monticino Rosso
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, une bombe de fruit, très épicé, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	DOCG Romagna Albana
Cépages	100% albana
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	La Fattoria Monticino Rosso est une entreprise viticole familiale, créée en 1965 par Antonio Zeoli. En 1985, lorsque ses fils le rejoignent à la tête du domaine, les 13 ha des débuts en deviennent 24, par l'achat du domaine voisin de Monticino Rosso dont le nom est conservé et attribué à l'ensemble des terres. Le domaine se trouve à Dozza, dans les collines d'Imola, où la production de frizzante d'Émilie se double de celle des vins tranquilles de Romagne. Actuellement, le domaine de Monticino Rosso totalise 37 ha, dont 20 ha de vignobles. Les 17 ha restants sont occupés par différents fruitiers. En 2000, l'ensemble des caves a déménagé vers Monticino Rosso et elles sont équipées d'installations hypermodernes. Le domaine a également modifié sa politique, cristallisant ses efforts sur plus de qualité dans un respect total du terroir et du climat avec une technologie de pointe pour soutenir des méthodes de vinification traditionnelles. Petite précision qui peut surprendre : ici, on ne travaille qu'avec des cépages locaux comme l'albana, le pignoletto et le sangiovese. Cette Romagna Albana surprend dès la première gorgée par ses fruits mûrs et ensoleillés, avec des notes d'abricot, de pêche et une légère touche d'ananas. En bouche, des arômes floraux délicats se dévoilent, accompagnés d'une subtile minéralité. Le citron, la sauge et une pointe de thym apportent fraîcheur et profondeur. Son caractère vivant et sa longue finale fruitée en font un parfait compagnon désaltérant, avec ce petit quelque chose en plus.
Servir sur	apéritif, charcuterie, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, plats végétariens, Cuisine asiatique (goût sucré)
Origine	Vignobles aux poderi Monticino Rosso et Olmo à Piratello-Montecatone, vignes de 15 ans d'âge, terrain argileux avec structure sablonneuse.
Rendement	3.500 pieds/ha.
Vendange	Début septembre.
Vinification	Macération pelliculaire et fermentation alcoolique en cuves inox à température contrôlée. Pas de fermentation malolactique.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	Pas de maturation en bois mais bien 2 mois de maturation en bouteille avant la commercialisation.

