

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Albana di Romagna
<b>Jaartal</b>	2018
<b>Producent</b>	Fattoria Monticino Rosso
<b>Wijnstijl</b>	licht, medium-intens, droog, een echte fruitbom, redelijk kruidig, fijne mineraliteit, prominente zuren
<b>Appellatie</b>	DOCG Romagna Albana
<b>Druivensoorten</b>	100% albana
<b>Omschrijving</b>	<p>Fattoria Monticino Rosso is een familiaal wijnbedrijf, in 1965 gesticht door Antonio Zeoli. Nadat zijn zonen ook in de firma gestapt waren, werd het oorspronkelijke domein van 13 hectare in 1985 uitgebreid door de aankoop van het aangrenzende domein Monticino Rosso van 24 hectare, waarvan ook de naam ineens mee werd overgenomen. Het domein ligt in Dozza, in de heuvels van Imola, waar de productie van de sprankelende frizzante's uit Emilia overgaat in de stille wijnen van Romagna. Het domein Monticino Rosso omvat momenteel 37 hectare, waarvan 20 hectare wijngaarden. De andere 17 hectare bestaan uit diverse fruitgaarden.</p> <p>In 2000 werden de kelders volledig ondergebracht in het Monticino Rosso en uitgerust met een hypermoderne installatie. Een belangrijke koerswijziging naar meer kwaliteit werd ingezet met een totaalrespect voor terroir en klimaat en door het gebruik van de modernste technologie ter ondersteuning van de traditionele vinificatiemethodes. Het mag dan ook niet als een verrassing klinken dat er enkel met lokale druivenrassen gewerkt wordt: albana, pignoletto en sangiovese.</p> <p>Een echt guitig fruitduiveltje, deze Romagna Albana: elegante en rijpe toetsen van abrikoos, ananas en perzik. Voeg daarbij nog wat bloemetjes in de smaak en je hebt dé perfecte all-round dorstlesser. Zijn lange, fruitige afdrank maakt het plaatje compleet.</p>
<b>Serveren bij</b>	aperitief, charcuterie, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, vegetarische schotels
<b>Oorsprong</b>	Wijngaarden van de Podere Monticino Rosso en Podere Olmo in Piratello-Montecatone beplant met 15 jaar oude wijnstokken, waarvan de bodem bestaat uit zand en klei.
<b>Opbrengst</b>	3500 stokken/hectare - 8000 kg fruit/hectare
<b>Oogst</b>	begin september.
<b>Vinificatie</b>	Eerst een korte schilweking gevolgd door de alcoholische gisting in inox tanks met permanente temperatuurcontrole. Geen malolactische omzetting.
<b>Opvoeding</b>	De wijn krijgt geen houtrijping maar rijpt wel eerst nog 2 maanden op fles voordat hij op de markt komt.
<b>Analytisch</b>	13,50 % alc. vol.
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2023

