

Naam	Albana Di Romagna
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Fattoria Monticino Rosso
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, een echte fruitbom, redelijk kruidig, fijne mineraliteit, prominente zuren
Appellatie	DOCG Romagna Albana
Druivensoorten	100% albana
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	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.

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.

Deze Romagna Albana verrast meteen met rijp, zonnig fruit: abrikoos, perzik en een vleugje ananas. In de mond komen daar fijne bloemige tonen bij, samen met een subtiele minerale toets. Citrus, salie en een hint van tijm zorgen voor extra frisheid en diepgang. Zijn levendige karakter en lange, fruitige afdrank maken dit tot de perfecte allround dorstlesser met net dat tikkeltje extra.

Serveren bij	aperitief, charcuterie, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, vegetarische schotels, Aziatisch (met zoete smaak)
Oorsprong	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.
Opbrengst	3.500 stokken/hectare.
Oogst	Begin september.
Vinificatie	Eerst een korte schilweking gevolgd door de alcoholische gisting in inox tanks met permanente temperatuurcontrole. Geen malolactische omzetting.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	De wijn krijgt geen houtrijping maar rijpt wel eerst nog 2 maanden op fles voordat hij op de markt komt.

