

Naam	Codronchio Albana Di Romagna
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2037
Producent	Fattoria Monticino Rosso
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, halfzoet, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, een subtiel zuurtje
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. De Codronchio heeft een goudgele kleur met groene reflecties. De minerale toetsen in de neus evolueren langzaam naar bloemige toetsen, geel fruit en aromatische kruiden. De smaak is sappig, droog en persistent. De citrus aroma's geven de wijn een levendig en verfijnde smaak. Prachtige ronde finale. Groot bewaarpotentieel: minimum 15 jaar.
Serveren bij	terrines, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, schimmelkazen, desserts op basis van chocolade
Oorsprong	Imola, località Piratello/Montecatone. Ondergrond van klei en zand. Pergoletta Romagnola' systeem. Wijnstokken zijn 25 jaar oud.
Opbrengst	3.500 wijnstokken/ha - 50ql/ha
Oogst	Oktober - november
Vinificatie	Klassieke vinificatie in inox vaten met een gecontroleerde temperatuur. Geen malolactische fermentatie.
Opvoeding	8 maanden flesrijping

