



ARROCCO



Albana di Romagna Passito D.O.C.G., Zerbina, Emilia Romagna, Italien

Geschmack		
	Trocken	Süss
	Fruchtig / Weich	Würzig / Herb
	Leicht	Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2018	
Notizen	Goldgelbene Farbe; in der Nase Noten von Pfirsich und Orangen; ausgewogene Süsse im perfekten Einklang mit der Säure; frisch mit langem Abgang.	
Begleitend zu	Trüffelbrie und Blauschimmelkäse, Kuchen, Nüssen	
Vinifikation	80% der Trauben werden nach der Edelfäule geerntet. Die restlichen 20% werden luftgetrocknet. Reift während 15 Monaten im Stahltank, danach 12 Mt. in der Flasche.	
Traubensorten	100% Albana	
Alkohol	12.5 %	
Format	50 cl	
Lagerbar	Min. 20 Jahr(e) ab 2021	

ZERBINA

Die Fattoria Zerbina befindet sich an den ersten Abhängen des Appennins in Marzeno und vinifiziert ausschliesslich Trauben aus ihrem ca. 33 ha grossen Rebland auf einer Höhe von durchschnittlich 200 Meter. Die heutige Inhaberin Cristina Geminiani schlug den Weg der Landwirtschaft ein und schloss mit einem brillanten Abschluss ab. Motiviert durch dieses Resultat hat sie sich in Bordeaux zur Önologin ausbilden lassen. Ihre undiskutablen Fähigkeiten, vereint mit einer bemerkenswerten Hingabe für die Rebe, haben aus ihr eine der meist geachtetsten Produzentin Italiens gemacht. Seit 1999 wird sie regelmässig im Gambero Rosso mit drei Gläsern ausgezeichnet.

<http://www.zerbina.com>