



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

SOL ARA 2022 ROMAGNA DOCG ALBANA PASSITO Spät-und Trockenbeeren Auslese

TECHNISCHE DATEN

Rebsorte:	Albana, Klon Compadrona, Gentile		
Trauben:	100% Albana		
Herkunftsgebiet:	Bertinoro Weinberge:		
	MAESTRINA		
Produzierte Flaschen:	4.000 zu 0,500 lt		
Bepflanzte Fläche:	0.500 HA		
Lage:	Nordosten-Süd		
Boden:	Mergelig, lehmig mit hohem Kalkgehalt		
Oenologe:	Emanuele Casadei		
Pflanzendichte:	5000		
Wuchsform der rebe:	Guyot		
Ertrag pro Hektar:	35 Tonnen Trauben pro Ha		
Farbe:	Leuchtendes Goldgelb		
Bukett:	Aprikosen-und kandierte Fruchtnoten, besonders zitrische Noten		
Geschmack:	Süß, aber ausgeglichen durch die Säure und durch einen leichten Tannin Gehalt, feinstoffig, elegant, von mittelmäßiger Struktur		
Ausbau:	8 Monate im Barrique Fass		
Gut zu:	Feines Kleingebäck, auch mit Schokolade, Kräuterkäse, Torf-Käse mit Fruchtkonfitüren und Akazienhonig		



ANALYSENWERTE

Alkoholgehalt:	12,44%	Trockenextrakt netto:	35,5 g/l
Restzucker:	109 g/l	Schwefeldioxyd:	80 mg/l
Flüchtige Säure:	0,84 g/l	Freies Schwefeldioxyd:	60 mg/l
Stabile Säure:	5,90 g/l		

Der Wein Albana Passito wurde von der Firma Celli zum ersten Mal in der Mitte der 80er Jahre hergestellt, auch wenn in der Romagna der Brauch, die Trauben im Dachboden zu dörren, sehr viel älter ist. Normalerweise werden die Trauben die zur Herstellung des Weines ALBANA PASSITO dienen, in der ersten Oktoberwoche gelesen, danach werden sie mindestens 40 Tage getrocknet, um die richtige Konzentration zu erhalten. Die Trauben werden Mitte November gepresst, danach wird die Gärung durchgeführt und schlussendlich wird der Wein 8 Monate in Barrique Fässern ausgebaut.

2022 WEINLESE

Der Jahrgang 2022 kann als eine Wiederholung des Jahrgangs 2021 definiert werden, in dem Dürre vorherrschte. Die kleine Parzelle des MAESTRINA-Weinbergs, auf der wir diesen Wein produzieren, ist wirklich mit Glück gesegnet, sie verfügt über eine perfekte Lage und ist Nordost-Süd ausgesetzt und hat einen besonders lockeren Boden mit einem hohen Anteil an aktivem Kalkstein und Karbonaten. Sie ermöglicht uns, stets hervorragende Ergebnisse zu erhalten.

Wein von großer Eleganz.

Celli s.n.c. di Sirri & Casadei Società Agricola
Viale Carducci 5- 47032 BERTINORO (FC) – ITALY tel.+39(0)543-445183
export@celli-vini.com www.cell-vini.com



Celli Vini



celli_vinidibertinoro