



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

LE QUERCE 2023 ROMAGNA DOCG ALBANA DOLCE

TECHNISCHE DATEN

Rebsorte:	Albana (Klon Gentile)
Trauben:	100% Albana
Herkunftsgebiet:	Bertinoro
Weinberge:	Maestrina, Campi di Fratta
Abgefüllte Flaschen:	10.000
Bepflanzte Fläche:	2 ha
Lage:	Nord-Nordosten, Ost-Südosten
Boden:	Lehmig, mit aktivem Kalkgehalt
Önologe:	Emanuele Casadei
Pflanzdichte:	5000 Rebstöcke pro ha
Wuchsform der Reben:	Arkadenförmig
Produktion pro Hektar	6500 kg Trauben, 4225 lt. Wein
Farbe:	Goldig, mit leichten Kupferreflexen
Bukett:	Noten nach reifen Früchten mit gelbem Fruchtfleisch, Aprikose
Geschmack:	Voll süß, von guter Säure unterstützt, anhaltend und von Struktur
Ausbau:	Stahl
Gut zu:	Früchtetorten, Kleingebäck, frisches Obst, Käse



ANALYSENWERTE

Alkoholgehalt:	9,39% vol.	Flüchtige Säure:	0,31 g/l
Effektiver Alkoholgehalt	13,80% vol.	Stabile Säure:	6,54 g/l
Restzucker:	73,6 g/l	Schwefeldioxid:	73 mg/l
Trockenextrakt netto:	98 g/l	Freies Schwefeldioxid:	35 mg/l

2023 WEINLESE

Albana, mon amour!

Diese Weinsorte ist stets lebhaft und überschwänglich,
sie überrascht uns immer und enttäuscht uns nie.

LE QUERCE 2023 Albana Dolce tröstet uns nach weniger großzügigen Jahrgängen
mit seiner eleganten und verleitenden Süße.

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.celli-vini.com



celli_vinidibertinoro