



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

SOL ARA 2023

ROMAGNA DOCG ALBANA PASSITO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vitigno	Albana (clone Compadrona-Gentile)
Uve:	100% Albana
Zona di produzione:	Bertinoro
Vigneti:	MAESTRINA
Bottiglie prodotte:	4000 da 0,500 lt
Superficie vitata:	0.500 ha
Esposizione terreno:	Nord/nord-est
Terreno	franco limoso argilloso con alta presenza di calcare
Enologo:	Casadei Emanuele e Giacomo Sensini
Densità di impianto	5000
Sistema di allevamento	guyot
Produzione per ha:	35 q.li uva ha
Colore:	giallo oro lucido
Profumo:	Note di albicocca e frutta candita con sentori di agrumi
Sapore:	dolce, ma equilibrato dall'acidità e da una leggera presenza tannica, stoffa fine, elegante, di struttura media
Invecchiamento	8 mesi in barrique
Abbinamenti:	Pasticceria fine, anche con cioccolato, formaggi erborinati, formaggio di fossa abbinato a marmellate di frutta e miele di acacia

DATI ANALITICI

Alcool:	13.06%
Zuccheri residui:	118 g/l
Acidità volatile:	0.90 g/l
Acidità totale:	7.24 g/l
Estratto secco netto:	36 g/l
Solforosa totale	94 mg/l
Solforosa libera	60 mg/l



Il primo anno di produzione del vino Albana Passito per l'Azienda Celli risale a metà degli anni 80, anche se in Romagna la tradizione di appendere le uve in solaio è ben più antica. Normalmente le uve atte alla produzione di ALBANA PASSITO vengono raccolte a ottobre e lasciate ad appassire per almeno 40 giorni per ottenerne la giusta concentrazione. La pigiatura viene effettuata a metà novembre, alla quale segue la fermentazione alcolica e l'affinamento in barrique per 8 mesi.

CARATTERISTICHE VENDEMMIALI 2023

L'annata 2023 si è contraddistinta da una serie di eventi climatici estremi: dall'evento straordinario di precipitazioni piovose di maggio che ha colpito duramente la nostra regione, per poi arrivare alla siccità prolungata dei mesi successivi. Tuttavia, siamo arrivati a settembre in condizioni climatiche buone, per potere effettuare un buon raccolto da mettere in fruttai per l'appassimento e, a metà novembre, è

avvenuta la raccolta tardiva del 50% rimasto in vigna
Eleganza e equilibrio contraddistinguono questa annata.
Sol ara 23 è un classico che non tradisce mai le aspettative

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



Celli Vini



celli_vinidbertinoro