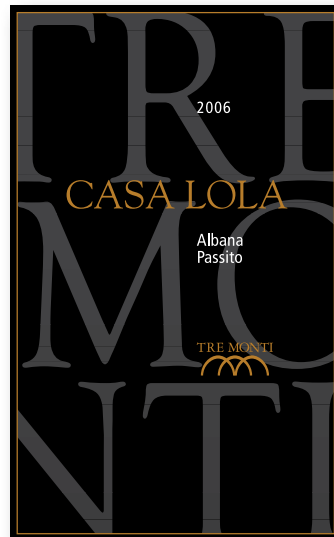




CASA LOLA



Quando appassisce l'Albana combina profumi di frutta tropicale e secca. La sua eccezionale concentrazione reca l'euforia del suo profumo, la sua capacità di durare a lungo nel tempo.

When delicately dried, the albana grape marries together fragrances of tropical fruit and dried nuts. Its exceptional depth creates a bouquet of pure delight and the potential for many years of slow development.

Zona e comune di produzione	Vigna del Lago, podere di Imola
Uve	100% Albana di Romagna
Altimetria	140 m.s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso - Limoso
Sistema di allevamento	Capovolto / Guyot
Densità dell'impianto	5500 piante / ha
Anno d'impianto del vigneto	1994
Resa uve per ceppo	1 kg con il diradamento
Epoca di vendemmia	Verso la fine di settembre, manuale. Appassimento in fruttajo per 40 giorni
Vinificazione	Criomacerazione a freddo per 12 ore e completa fermentazione in acciaio
Temperatura di fermentazione	24° C
Fermentazione malolattica	No
Produzione media anno	6000 bottiglie da 0,500 lt.
Colore	Giallo dorato consistente
Profumo	Fruttato maturo e candito, e floreale di rosa gialla e ginestra
Sapore	Dolce, avvolgente e potente, con sapori di scorze di agrumi e albicocche canditi
Abbin. gastronomici	Pasticceria secca, formaggio di fossa con miele di castagno ed erborinati

<i>Production area and commune</i>	<i>Vigna del Lago, parcel 26, sheet 207 in the commune of Imola</i>
<i>Grape variety</i>	<i>100% Albana di Romagna</i>
<i>Altitude</i>	<i>140 metres</i>
<i>Soil profile</i>	<i>Silt - clay</i>
<i>Training system</i>	<i>Capovolto (single-arched cane)</i>
<i>Vineyard density</i>	<i>5500 vine / hectare</i>
<i>Vineyard age</i>	<i>1994</i>
<i>Yield per vine</i>	<i>1 kg, with cluster thinning</i>
<i>Harvest period</i>	<i>Verso la fine di settembre, manuale. Appassimento in fruttajo per 40 giorni</i>
<i>Vinification</i>	<i>Towards the end of September; manual picking. 40-day drying in fruttajo (drying loft)</i>
<i>Fermentation temperature</i>	<i>24° C</i>
<i>Malolactic fermentation</i>	<i>No</i>
<i>Average annual production</i>	<i>6000 bottles of 500 ml</i>
<i>Appearance</i>	<i>Intense golden yellow</i>
<i>Bouquet</i>	<i>Dried and candied fruit, and floral notes of yellow rose petals and broom</i>
<i>Palate</i>	<i>Powerful, but velvety and inviting, with notes of citrus zest and candied apricot</i>
<i>Serving suggestion</i>	<i>Tea biscuits, fossa cheese with herbed chestnut honey</i>