

TRE MONTI



VITALBA

Romagna

Denominazione di Origine Controllata e

Garantita

Albana Secco

Vino biologico

ANNATA 2014

UVE

100% Albana

VIGNA

Nome della Vigna: Vigna Bacchilega, Podere di Imola

Terreno: Argilloso

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Capovolto

PIANTE PER ETTARO

3500

ANNO D'IMPIANTO

1983

DATA DELLA VENDEMMIA

Prima settimana di settembre

FERMENTAZIONE

In anfora georgiana (kvevri) da 470 litri senza aggiunta di lieviti selezionati e senza il controllo della temperatura

MACERAZIONE

120 giorni

DATI ANALITICI

alcol (% volume): 14,02

zuccheri residui (g/l): 4,5

acidità totale (g/l): 5,40

acidità volatile (g/l): 0,68

pH: 3,51

So2 tot (mg/l): 129

BOTTIGLIE PRODOTTE

500

La Vitalba nasce all'interno di un progetto di scambio tra i produttori georgiani di vino ed anfore e sei produttori di vino romagnoli. Il progetto si propone di vinificare i nostri vitigni autoctoni nei tradizionali kvevri georgiani esclusivamente secondo il metodo tradizionale da loro utilizzato.

Tra le altre cose è interessante sottolineare come la ceratura interna delle anfore georgiane viene fatta utilizzando esclusivamente la cera delle api. Questo tipo di ceratura determina una minore permeabilità all'ossigeno, quindi i vini si mantengono più giovani sia nell'aroma che nel colore.



TRE MONTI—Via Lola 3, 40026 Imola — Romagna — Italia

Tel. +39.0542.657116 — fax +39.0542 657122

www.tremonti.it tremonti@tremonti.it