



Vergani

SCACCOMATTO ALBANA PASSITO DOCG ZERBINA 37.5CL

Albana di Romagna Passito DOCG, Zerbina, Romagna, Italien



Geschmack  Trocken Süss

 Fruchtig / Weich Würzig / Herb

 Leicht Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang 2022

Notizen Intensive, goldgelbe Farbe; das Bukett ist von Honig, Dörraprikose und feinsten Holztönen geprägt; elegant, der intensive Geschmack ist weich und warm mit ausbalancierter Säure. Kann sich mit den besten Dessertweinen aus dem Bordeaux messen.

Begleitend zu Trüffelbrie und Blauschimmelkäse, Kuchen, Nüssen

Vinifikation Vinifizierung von edelfaulen Trauben, in mehreren Stadien geerntet. 15 Mt. Lagerung im Stahltank, anschliessend 12 Mt. in der Flasche.

Traubensorten 100% Albana

Alkohol 12.5 %

Format 37,5 cl

Lagerbar Min. 20 Jahr(e) ab 2024

Auszeichnungen / Bewertungen Bibenda/Duemilavini 5/5 Grappoli
(2009)

ZERBINA

Die Fattoria Zerbina befindet sich an den ersten Abhängen des Appennins in Marzeno und vinifiziert ausschliesslich Trauben aus ihrem ca. 33 ha grossen Rebland auf einer Höhe von durchschnittlich 200 Meter. Die heutige Inhaberin Cristina Geminiani schlug den Weg der Landwirtschaft ein und schloss mit einem brillanten Abschluss ab. Motiviert durch dieses Resultat hat sie sich in Bordeaux zur Önologin ausbilden lassen. Ihre undiskutablen Fähigkeiten, vereint mit einer bemerkenswerten Hingabe für die Rebe, haben aus ihr eine der meist geachteten Produzentin Italiens gemacht. Seit 1999 wird sie regelmässig im Gambero Rosso mit drei Gläsern ausgezeichnet.

<http://www.zerbina.com>