

# VALLERIPA

Romagna Albana DOCG Secco



**Vigneto:** area DOCG  
Albana, 2 ha

**Anno di impianto:** 1985

**Varietà:** Albana

**Esposizione:** sud-est

**Potatura:** guyot

**Terreno:** medio impasto  
su roccia tufacea

**Vendemmia:** manuale  
nella seconda settimana  
di settembre

**Rese:** 9 t/ha

**Vinificazione:** a  
freddo con pressatura  
soffice e macerazione  
prefermentativa

**Affinamento:** sur lie per  
6 mesi in acciaio, con  
batonnage ripetuti e  
successivo imbottigliamento

**Grado alcolico:** 14%vol

**Produzione annuale:**  
5.000 bottiglie

**Vineyard:** in DOCG area,  
2 ha

**Planted:** 1985

**Varietal:** Albana

**Orientation:** south-east

**Pruning:** guyot

**Soil:** medium consistency  
on tuff rock

**Harvesting:** hand-harvested  
in mid-September

**Yields:** 9 tons/ha

**Vinification:** cold  
fermentation with soft  
pressing, prefermentation  
maceration

**Aging process:** 6 month sur  
lie with several batonnage

**Alcohol content:** 14%vol

**Annual production:**  
420 cases

**Vignoble:** Albana DOCG,  
2 ha

**Année de plantation:** 1985

**Cépage:** Albana

**Orientation:** SE

**Taille:** guyot

**Sol:** semi-léger sur tuffeau

**Vendanges:** manuelles à  
la mi-septembre

**Rendement:** 58 hecto/ha

**Vinification:** fermentation à  
froid avec pressurage léger,  
débourage statique,  
courte pré-fermentation

**Vieillessement:** 6 mois sur  
lies, bâtonnages répétés,  
suivi de mise en bouteille

**Dégré alcoolique:** 14%vol

**Production annuelle:**  
5.000 bouteilles