

Vergani



ARROCCO PASSITO ROMAGNA DOCG ZERBINA

Albana di Romagna Passito DOCG, Zerbina, Romagna, Italien

Geschmack



Trocken

Süss



Fruchtig / Weich

Würzig / Herb



Leicht

Schwer / Gehaltvoll



Jahrgang

2022

Notizen

Goldgelbene Farbe; in der Nase Noten von Pfirsich und Orangen; ausgewogene Süsse im perfekten Einklang mit der Säure; frisch mit langem Abgang.

Begleitend zu

Trüffelbrie und Blauschimmelkäse, Kuchen, Nüssen

Vinifikation

80% der Trauben werden nach der Edelfäule geerntet. Die restlichen 20% werden luftgetrocknet. Reift während 15 Monaten im Stahltank.

Traubensorten

100% Albana

Alkohol

12.5%

Format

50 cl

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 geachtetsten Produzentin Italiens gemacht. Seit 1999 wird sie regelmässig im Gambero Rosso mit drei Gläsern ausgezeichnet.