



TENUTA DEL PRINCIPE

Viticoltori dal 1863

SINTRIA

Romagna
Albana Secco DOCG

PRESENTAZIONE

Albana di Romagna in purezza, da uve leggermente surmaturate in pianta per concentrare l'estratto preservando freschezza ed equilibrio.

Vinificazione in bianco con fermentazione a 13 °C per valorizzare il profilo varietale; affinamento sur lies in rovere francese per 12-14 mesi, che conferisce complessità e struttura.

Nel calice è giallo intenso con riflessi dorati. Il bouquet è ampio e persistente: albicocca matura, agrumi, frutta gialla disidratata, con eleganti note speziate (zafferano, pepe bianco) e lievi accenni tostati.

Il sorso è pieno e coerente, morbido ma asciutto, sostenuto da acidità viva che equilibra i 14% vol. e una trama tannica fine. Finale lungo, sapido, speziato e minerale, di spiccata vocazione gastronomica.



UVAGGIO

➤ 100% Albana

TERRITORIO

Vigneti tra Imola e Forlì, su suoli di medio impasto tendenti all'argilloso, ricchi in calcare e solfato di calcio idratato. L'interazione tra influssi appenninici e adriatici favorisce maturazioni lente e complete, esaltando tensione minerale, precisione aromatica e capacità evolutiva dell'Albana secca di alto profilo.

FERMENTAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata (13°C) per mantenere e sviluppare al massimo il corredo aromatico.

AFFINAMENTO

Sur lies in botti di Rovere Francese per 12-14 mesi.



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



TENUTA DEL PRINCIPE
Viticoltori dal 1863

SINTRIA

Romagna Albana Secco DOCG

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Giallo intenso, tendente al dorato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C.

TAPPO

Tappo di sughero - AMORIM

ABBINAMENTO CIBI

Versatile e strutturato: ideale con cappelletti romagnoli, coniglio in porchetta, pollame arrosto, maiale glassato; eccellente con pesci grassi, crostacei in salsa, risotti mantecati, funghi e tartufo bianco.

Ottimo con formaggi stagionati e semi-erborinati.

Un'Albana pensata per la gastronomia evoluta e la lunga conversazione nel calice.

ANALISI

ACIDITA': 6,40 gr/lt

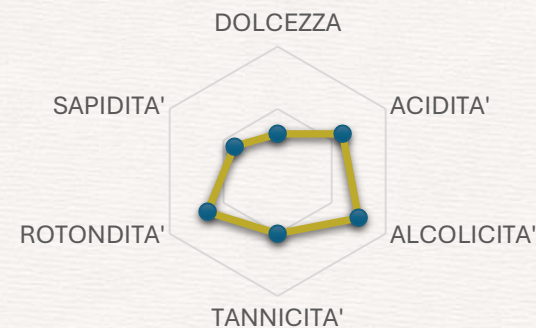
PH : 3,17

RESIDUO ZUCCHERINO : 7,74 gr./lt.

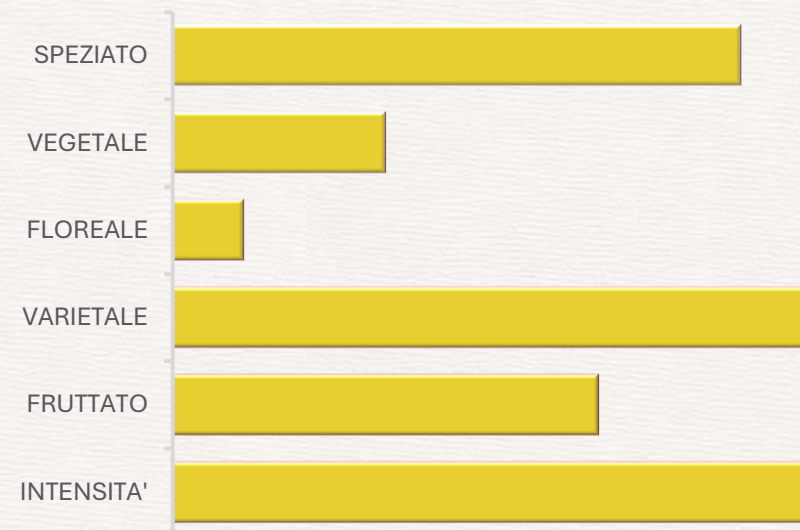
GRADAZIONE ALCOLICA : 14% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



TENUTA DEL PRINCIPE
Viticoltori dal 1863

SINTRIA

Romagna Albana Secco DOCG

PACKAGING

CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Doge Pesante) - 1645 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

90 / 540

DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 31,5 x 25,5 cm - altezza 18 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA

10,35 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 175 cm

PESO LORDO DEL PALLET

951,5 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125520596

CODICE EAN SCATOLA

8034125520589



PREMI

BERLIN WINE TROPHY

✓ 2016 - GOLD MEDAL

AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

✓ 2014 - SEAL OF APPROVAL

✓ 2016 - GOLD MEDAL

✓ 2017 - SILVER MEDAL

GUIDA ORO "I VINI DI VERONELLI"

✓ 2019 - 83 points

ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"

✓ 2019 - 88 points

✓ 2021 - 86 points

LA SELEZIONE DEL SINDACO

✓ 2017 - 87 points

ASIA WINE TROPHY

✓ 2016 - SILVER MEDAL

GRAND INTL. WINE AWARD MUNDUS VINI

✓ 2016 - SILVER MEDAL

DECANTER WORLD WINE AWARD

✓ 2014 - COMMENDED

EMILIA-ROMAGNA DA BERE E DA MANGIARE

✓ 2017/18 - 5 grapes

✓ 2020/21 - 6 grapes

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

✓ 2017 - GOLD MEDAL



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane