

ROCCHÉ DOUX

ALBANA SPUMANTE DOLCE MILLESIMATO
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA
ROMAGNA



Grado alcolico 11,5% Vol. + 4% Vol.

Uve Albana.

Territorio Dozza e Imola.

Impianto Guyot.

Terreno Collinare, medio impasto e argilloso.

Altimetria 100-190m s.l.m.

Resa per ettaro 100ql.

Vendemmia Selezione manuale delle uve, che in parte vengono lasciate sui graticci per una surmaturazione.

Vinificazione Macerazione e fermentazione a freddo con presa di spuma direttamente da mosto con metodo Charmat.

Maturazione 4 mesi esclusivamente in tinaie.

Affinamento 4 mesi in bottiglia.

Colore Giallo paglierino, luminoso con perlage fine e persistente.

Profumo Intenso e persistente con sentori aromatici fragranti e fruttati che ricordano scorza di agrumi, fiori di pesco, biancospino e salvia.

Sapore Dolce, morbido ed avvolgente. Fresco, semplice e fruttato.

Servire a 8°C.

Abbinamenti Brindisi, zuccherini, ciambelle, panettone e frutta di stagione.

ROCCHÉ DOUX

VINTAGE-DATED SWEET ALBANA SPUMANTE
PROTECTED DENOMINATION OF ORIGIN
ROMAGNA



Alcohol by vol. 11,5% Vol. + 4% Vol.

Grape varietal Albana.

Region Dozza and Imola.

Planting scheme Guyot.

Soil Medium-textured, clayey, hillside soil.

Altitude 100-190m above sea level.

Yield per ha. 100ql.

Harvesting method The grapes are selected by hand. Some are allowed to dry by over-ripening on trellises.

Vinification Maceration and fermentation at controlled low temperatures with prise de mousse by the Charmat method.

Maturing process 4 months in fermentation room.

Ageing 4 months in bottle.

Colour Pale yellow, luminous with fine, persistent perlage.

Bouquet Intense and persistent with fragrant, fruited, aromatic notes hinting of citrus fruit peel, peach blooms, hawthorn and sage.

Flavour Sweet, smooth and enveloping. Fresh, simple and fruited.

Serve at 8°C.

Food pairings Ideal for making toasts, it pairs well with sugary foods, cakes, Panettone and seasonal fruit.