

---

**8000**

**Romagna Albana DOCG MAGNUM**

---



**Formato**

Bottiglia Magnum 150cl



**Tipo di Vino**

Romagna Albana DOCG



**Zona**

Imola (BO)



**Vitigni**

100% Albana di Romagna



**All'occhio**

Colore giallo ambrato vivo



**Al naso**

Profumi di frutta a polpa gialla matura pesca, albicocca spezie dolci, ananas e cedro, note di miele



**In bocca**

Al sorso compatto, polpacciuto con spezie dolci, miele millefiori è una fresca acidità

<b>Nome Completo:</b>	8000
<b>Denominazione:</b>	Romagna Albana DOCG
<b>Vitigno:</b>	100% Albana di Romagna
<b>Forma di Allevamento:</b>	Capovolto
<b>Densità impianto:</b>	2500/ha
<b>Produzione Annua:</b>	898 Magnum da 1,5lt
<b>Gradazione Alcolica:</b>	14,5% VOL
<b>Temperatura di servizio:</b>	Ottimale a 14-16°C
<b>Annata:</b>	2022

\*Contiene Solfiti



## Descrizione

Immersati nell'universo di "8000", un Albana di Romagna DOCG che narra la storia del territorio attraverso i sensi. In una sontuosa Magnum da 150cl con etichetta in terracotta, questo bianco fermo, fermentato in anfora, incanta con il suo vivace colore giallo ambrato. Al naso, svela un ventaglio di profumi fruttati e speziati, con accenni di miele e agrumi. Al palato, si distingue per la sua compattezza e ricchezza, bilanciate da una fresca acidità.



## Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il cuore di "8000" palpita sui colli imolesi, nel vigneto di Albana che da 38 anni si estende nel podere Fondo Bellaria, a Imola, provincia di Bologna. Questo terroir, situato a 150 metri di altitudine e con un'esposizione a sud-est, è il terreno natio dell'Albana di Romagna, e offre un microclima ottimale grazie alla sua posizione collinare. Le condizioni del terreno, limoso e argilloso, contribuiscono in modo significativo all'unicità del vino. Ogni bottiglia di "8000" è un autentico racconto di questa terra, un connubio perfetto tra ambiente, clima e sapienza vinicola, che insieme danno vita a un vino che non solo rappresenta la sua origine, ma la celebra in ogni sorso, offrendo un'esperienza sensoriale avvincente e indimenticabile.



## Metodo di Vinificazione

"8000" rappresenta l'impegno artigianale e il rispetto delle tradizioni vinicole. Le uve di Albana, raccolte a mano a settembre, incarnano la pienezza della loro maturazione. In cantina, fermentano in anfore georgiane di terracotta per circa 20 giorni, senza controllo della temperatura né lieviti industriali, esaltando le loro caratteristiche naturali. L'affinamento prosegue per 8 mesi nelle stesse anfore, conferendo al vino complessità e struttura, in un tributo alla natura e alla tradizione.



## Abbinamenti Gastronomici

Con una bottiglia Magnum da 150cl in terracotta, "8000" è un Albana di Romagna DOCG fermentato in anfora. Il suo colore giallo ambrato vivo cattura l'attenzione, mentre al naso si sprigionano profumi di frutta matura, spezie dolci e note di miele. In bocca, offre un sorso ricco e compatto, bilanciato da una fresca acidità.