



---

## GGG

### Albana di Romagna DOCG

---



#### Formato

Bottiglia da 75cl



#### Tipo di Vino

Albana di Romagna DOCG



#### Zona

Imola (BO)



#### Vitigni

100% Albana



#### All'occhio

Colore giallo intenso e ambrato vivace



#### Al naso

Profumi di pesca albicocca miele



#### In bocca

Il dolce rappresenta soltanto l'impressione iniziale, che viene presto soppiantata dalla freschezza. Inoltre, i profumi percepiti al naso si rivelano anche al palato

<b>Nome Completo:</b>	GGG
<b>Denominazione:</b>	Albana di Romagna DOCG
<b>Vitigno:</b>	100% Albana
<b>Forma di Allevamento:</b>	Capovolto
<b>Densità impianto:</b>	2500/ha
<b>Produzione Annua:</b>	4000 bottiglie
<b>Gradazione Alcolica:</b>	15% VOL
<b>Temperatura di servizio:</b>	Ottimale a 14-16°C
<b>Annata:</b>	2021

\*Contiene Solfiti



## Descrizione

Immergiti nel mondo del GGG – Albana di Romagna DOCG, un vino che va oltre l'esperienza enologica tradizionale, offrendo un viaggio sensoriale unico.

Il suo intenso colore giallo ambrato attrae lo sguardo, promettendo un'avventura olfattiva straordinaria con note di pesca, albicocca e miele.

In bocca, una dolcezza iniziale è subito bilanciata da una freschezza vivace che esalta gli aromi fruttati, conducendo a una persistenza che invita a un altro sorso.



## Caratteristiche Terreno e Vigneto

Ogni bottiglia di GGG – Bianco del Sillaro nasce da un processo di vinificazione che unisce tradizione, innovazione e rispetto per la natura. Le uve, raccolte manualmente a piena maturità a settembre, contribuiscono alla complessità del vino. La macerazione sulle bucce per cinque giorni celebra la varietà e il terroir. Segue una maturazione di quindici mesi in botti di cemento per preservare gli aromi fruttati. Infine, un affinamento in bottiglia per otto mesi perfeziona il profilo del vino, esprimendo appieno l'essenza del territorio.



## Metodo di Vinificazione

Ogni bottiglia di GGG – Albana di Romagna DOCG nasce da un processo vinificativo che unisce tradizione, innovazione e rispetto per la natura. Le uve, raccolte manualmente a settembre, sono selezionate per la loro maturità ottimale. Dopo la macerazione sulle bucce, il vino matura in botti di cemento per 15 mesi, preservando gli aromi e la struttura. Infine, un affinamento di 8 mesi in bottiglia perfeziona il profilo, rivelando l'essenza del territorio.



## Abbinamenti Gastronomici

GGG – Albana di Romagna DOCG è perfetto con piatti delicati come pesce o carni bianche. Ogni bicchiere è un tributo ai sapori della Romagna, trasformando il pasto in un'esperienza gastronomica memorabile.