



Gioja

Romagna Albana DOCG Secco



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Romagna Albana DOCG



Zona

Imola (BO)



Vitigni

100% Albana



All'occhio

Colore giallo paglierino con riflessi dorati



Al naso

Piacevolissime note di miele, mela e floreali



In bocca

Molto morbido e caldo con una elevata persistenza retro olfattiva

Nome Completo:	Gioja
Denominazione:	Romagna Albana DOCG
Vitigno:	100% Albana
Forma di Allevamento:	Capovolto
Densità impianto:	2500/ha
Produzione Annuia:	8000 bottiglie
Gradazione Alcolica:	15% VOL
Temperatura di servizio:	Ottimale a 14-16°C
Annata:	2023

*Contiene Solfiti



Descrizione

Il Gioja è un Romagna Albana DOCG che incarna l'eccellenza della nostra produzione vitivinicola. Prodotto con uve di Albana coltivate con passione e dedizione, rappresenta un vero gioiello del nostro territorio, esprimendo tutta la sua ricchezza e complessità in ogni sorso.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I colli imolesi, patria del nostro vigneto di Albana, incarnano una bellezza e una ricchezza culturale straordinarie.

Piantato nel 1987 e amorevolmente curato da allora, il vigneto si estende nel podere Fondo Bellaria, un tesoro di biodiversità.

Situato a 150 metri sopra il livello del mare, il microclima unico favorisce una maturazione ottimale delle uve.

Il terreno, una miscela perfetta di argilla e limo, conferisce alle uve una qualità distintiva e un profilo minerale riflesso in ogni sorso di Gioja.

Questa regione, con la sua storia, tradizioni e paesaggio unici, dona ad ogni bottiglia un senso di appartenenza e un carattere intrinseco alla sua terra.



Metodo di Vinificazione

Il Gioja è frutto di un'arte vitivinicola meticolosa e di una dedizione senza tempo. Le uve di Albana sono raccolte manualmente all'inizio di settembre, garantendo solo frutti sani e maturi. La vinificazione in bianco rispetta la purezza del frutto, permettendo al mosto di esprimere le sue qualità senza interferenze. Ogni fase, dalla raccolta alla fermentazione, è attentamente monitorata per garantire un prodotto di qualità artigianale.



Abbinamenti Gastronomici

Con il suo bouquet aromatico che riflette l'essenza dei nostri terreni unici, il Gioja si sposa armoniosamente con piatti tradizionali come carni bianche e tortellini in brodo, esaltandone i sapori e creando combinazioni gustative indimenticabili. La sua versatilità e il carattere distintivo lo rendono adatto a ogni occasione, celebrando l'arte dell'abbinamento enogastronomico.