

ALBANA

Lo spirito cordiale dei romagnoli ben si esprime in questo avvolgente vino coltivato nelle province di Bologna, Ravenna e Forlì-Cesena. L'albana, conosciuta ai più nella sua variante dolce e passita, può essere gustata anche secca e, a seconda delle zone di produzione, la incontriamo con profumi che vanno dal floreale al fruttato.

Un vino che ama la metamorfosi, che sa essere dolce eppur intenso, ma anche deciso e corposo. Una forte personalità che richiama la tradizione rurale, un carattere che è stato riconosciuto nel 1987, quando l'albana ha ottenuto, prima fra i bianchi, il marchio di DOCG.



Storia:

Si narra che attorno al 400 d.c., Galla Placidia, figlia dell'imperatore romano Teodosio il Grande, sostasse col suo seguito sul colle di Bertinoro, in Romagna. Qui, le offrirono in una ciotola di terracotta il biondo vino del posto, l'Albana. Galla Placidia fu deliziata da quel vino ed alzando la ciotola esclamò "Non così umilmente ti si dovrebbe bere, bensì berti in oro", da cui il toponimo.

Tipologie di prodotto:

ROMAGNA ALBANA SECCO (asciutto)

ROMAGNA ALBANA AMABILE

ROMAGNA ALBANA DOLCE

ROMAGNA ALBANA PASSITO

ROMAGNA ALBANA PASSITO RISERVA