

Bissoni

BISSONI ALBANA PASSITO

Romagna Docg albana passito

Zona di produzione: Bertinoro, zona collinare
150/200 m s.l.m. , terreno argilloso-sabbioso

Vitigno: albana

Uvaggio: albana 100%

Epoca di vendemmia: da fine ottobre a
dicembre

Resa media per ettaro: 40 quintali uva

Sistema di allevamento: guyot

Densità di allevamento: 2500 piante per ettaro

Anno di impianto: 1991

Vendemmia: Appassimento effettuato per due terzi in pianta con Botrytis Cinerea, di cui un terzo dopo taglio dei tralci. Per il rimanente terzo viene appassita in cassetta. Vendemmia effettuata in tanti passaggi per la raccolta dell'uva appassita in pianta bottrizzata.



Vinificazione: Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata con una parte in acciaio e una parte in legno, affinamento di circa 2 anni , parte in acciaio e parte in barriques di rovere francese e minimo 18 mesi in bottiglia.

Durata del vino: oltre i 50 anni

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo oro intenso, tendente all'ambrato con l'invecchiamento. Profumo di confettura di albicocca, dattero e fichi secchi, miele, mela matura e vaniglia, leggermente speziato, e con l'invecchiamento note di zafferano tipico della uva bottrizzata. In bocca grasso e molto suadente, giustamente tannico, non stucchevole, con aromi che ricordano i profumi presenti al naso. Vino di grande ricchezza, persistente.

Note sul vino e abbinamenti

E' un vino ricco e strutturato, adatto a grandi invecchiamenti. Vino adatto a foie gras, formaggi erborinati, Gorgonzola, Stilton, formaggi caprini, pecorini stagionati accompagnati da miele e confetture; pasticceria secca.