



NEBLINA®

ROMAGNA ALBANA DOCG SECCO 2024

Annata – Vendemmia 2024.

Dopo un inverno e inizio primavera di siccità, maggio e giugno sono stati abbastanza piovosi; questo ha rallentato le lavorazioni in campagna, ma soprattutto ha aumentato il rischio di malattie fungine. Tuttavia i nostri vigneti Bio, rafforzati da una gestione agronomica attenta e consapevole, hanno superato brillantemente l'ostacolo.

Vitigno – Albana in purezza da impianti ad alberello e guyot con densità di 6.500 ceppi per ettaro. Produzione di 50 quintali di uva per ettaro.

Terreno – Calcareo argilloso, con esposizione a sud-ovest. Altitudine 300/350 m s.l.m.

Raccolta – A mano, in cassette, generalmente nella prima e seconda settimana di settembre.

Vinificazione – Pressatura soffice e vinificazione in bianco senza macerazione sulle bucce. Resa in vino fiore meno del 60%. Fermentazione e maturazione esclusivamente in acciaio sulle proprie fecce fini. Filtrazione sterile e breve affinamento in bottiglia. Tappi Nomacorc Select Bio 100, con controllo ottimale dell'ossigeno.

Note degustative – Giallo dorato e luminoso ed un quadro olfattivo attraente con albicocca, pesca nettarina, mango, salvia e ginestra. L'equilibrio fresco sapido rende il sorso gustoso. Buona struttura e finale lievemente astringente che ricorda la susina matura. Servire a 12°.

Note a cura di AIS Romagna.

Dati analitici:

Alcool	13,19 % vol
Zuccheri riduttori	0,00 g/l
Acidità volatile	0,33 g/l
Acidità totale	6,09 g/l
Estratto secco	20,80 g/l
Solforosa	73,00 mg/l

Vintage – Harvest 2024.

It is getting harder to forecast weather, we noticed that extreme events take place quite often. In 2024 we had dry winter, dry spring and, after that, heavy rainfalls. This situation slowed down the necessary work to be done in the vineyards and exposed vines to the risk of mildew. Anyway, our organically managed vineyards had positively faced this challenge, thanks to attentive care and informed actions we took.

Grape Variety – 100% Albana from a Vineyard trained in Guyot and "Alberello", "Bush" system at a density of 6.500 vines per hectare (2,600 vines per acre). Grape production: 5000 Kg/Ha.

Soil – Calcareous-clayey mixture. Exposure south-west. Altitude 300/350 m.

Harvest – Hand-harvested in small crates usually during the first weeks of September.

Winemaking process – Soft pressing and vinification without skin-contact maceration. Less than 60% juice extraction. Fermentation and maturation sur lies exclusively in stainless steel tanks. Micro-filtration and brief bottle ageing. Nomacorc Select Bio 100 Closures with oxygen control.

Tasting notes – Bright golden colour. Delicious nose of apricot, nectarine, mango, sage and genista. Tasty on the palate thanks to the proper balance between freshness and tanginess. Good structure and slightly astringent finish with notes of ripe plum. Serving temperature 12°C.

Notes edited by AIS Romagna.

Analytical features:

Alcohol	13,19% vol
Residual sugars	0,00 g/l
Volatile acidity	0,33 g/l
Total acidity	6,09 g/l
Net dry essence	20,80 g/l
Sulphurous	73,00 mg



Villa Madonia – Via De' Cappuccini, 130
47032 Bertinoro (FC) – Tel +39 0543 444361
giovanna@giovannamadonia.it
www.giovannamadonia.it