



ROMANDIOLA

ALBANA DI ROMAGNA *Dolce*

ALBANA DI ROMAGNA  
Dolce  
Denominazione di Origine Controllata  
e Garantita  
9 +3,5% vol.

### *Zona di provenienza*

Si ottiene da uve di vitigno Albana coltivate nelle zone collinari della Romagna.

### *Terreni*

I vigneti sorgono sui versanti meglio esposti dell'Appennino Romagnolo. I terreni sono argillosi o di medio impasto tendenti all'argilloso, con zone calcaree.

### *Caratteristiche*

Si presenta di colore giallo con riflessi dorati. Bouquet armonioso, fragrante, caratteristico, con tipica nota di frutta fresca. Sapore morbido, intenso, fruttato, piacevolmente dolce.

### *Abbinamenti gastronomici*

Si sposa magnificamente con dolci di ogni tipo. Bevuto fresco è ottimo da degustazione. Va servito a 12-14°.



*Romandiola.*



Nel nome di Romandiola è già presente tutta la ricchezza e la storia di questi vini di grande pregio. Romandiola, l'antica Romagna, era infatti denominata quell'"insula" sfuggita alla conquista dei Longobardi nel VI secolo d.C. che corrisponde oggi al territorio romagnolo. Qui gli Etruschi introdussero l'arte della viticoltura che i Celti consolidarono con la caratteristica piantata romagnola e con botti di legno. Una secolare tradizione oggi rivalutata dalla maestria dei nostri enologi e viticoltori per trasformare le uve coltivate con la massima cura sulle colline dell'entroterra di Rimini, Faenza e Forlì, in una gamma di vini qualitativamente eccellente.



ROMANDIOLA

ALBANA DI ROMAGNA

*Dolce*

ALBANA DI ROMAGNA  
Dolce  
Denominazione di Origine Controllata  
e Garanzia  
9 +3,5% vol.

### *Origin*

Achieved from grapes of the Albana varietal cultivated on the hilly Romagna areas.

### *Soil*

The vineyards rise on those sides of the hills that are best exposed to the mesoclimate of the Romagna Appennines. The soil is clayey and of average mixture inclining towards clay with calcareous zones.

### *Characteristics*

Yellow with golden hues. A harmonious, and particularly fragrant aroma, with typical notes of fresh fruit. Intense and silky to taste, intense, fruity and pleasantly sweet.

### *Serving Suggestions*

Magnificent with desserts of all types. To be served cold to appreciate its taste fully. Best served at a temperature of 12-14°C.

[www.romandiola.it](http://www.romandiola.it)

### *Imballaggio*

Capacità	0,750
N° pezzi per cartone	6
Codice EAN cartone	8001929175468
Dimensione cartone (cm)	22,5x15,5xh. 29,5
Peso lordo cartone	7,20 kg
N° cartoni per pallet	100
N° cartoni per strato	25
N° strati per pallet	4
Altezza pallet (cm)	132

### *Outer Packaging*

Capacity	0,750
Bottles per case	6
EAN case code	8001929175468
Case dimensions (cm)	22,5x15,5xh. 29,5
Case weight	7,20 kg
Cases per pallet	100
Cases per layer	25
Layers per pallet	4
Pallet height (cm)	132

### *Romandiola.*



The name Romandiola itself encapsulates all the richness and history of these high quality wines. Romandiola was, in fact, the name given to that "insula" which succeeded in avoiding being conquered by the Lombards in the 6th century AD and which, today, corresponds to the territory of Romagna. Here the Etruscans introduced the art of viticulture, which the Celts then consolidated by means of the characteristic local training system and by the use of wooden barrels. None of this centuries-old tradition has been lost and today it is actually being given new force thanks to the great skills of our winegrowers and winemakers. It's their task to transform the grapes, grown with great passion and care on the hillsides around Rimini, Faenza and Forlì, into a large range of wines, all of which are of outstanding quality.