



ROMANDIOLA

Contessa Armida

ALBANA DI ROMAGNA
Passito
Denominazione di Origine Controllata
e Garantita
13,5% vol.

Zona di provenienza

L'appassimento dell'uva su graticci ben arieggiati, la pigiatura soffice, il breve passaggio in piccoli carati, conferiscono a questo vino un insieme di profumi ed un sapore delicatamente dolce, che ne fanno il compagno ideale di ogni dessert.

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 cangianti. Profumo intenso, con tipica nota di frutta matura, miele e fiori di acacia. Sapore delicatamente dolce, morbido, vellutato, dolce e piacevolmente fruttato.

Abbinamenti gastronomici

Eccellente da dessert e con la pasticceria secca; si accompagna a formaggi stagionati o erborinati. 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

Contessa Armida

ALBANA DI ROMAGNA
Passito
Denominazione di Origine Controllata
e Garantita
13,5% vol.

Origin

The grapes are dried on well-aired trestles, and undergo a light pressing, with a brief passage in small vats, confer on this wine a set of fragrances and delicate sweet flavour, making it ideal for all types of desserts.

Soil

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

Characteristics

Yellow in colour, with sparkling hues. Intensely fragrant, with typical notes of ripe fruits, honey and acacia flowers. Delicately sweet to taste, soft, velvety and pleasantly fruity.

Serving Suggestions

Excellent with desserts or dry pastry, or with matured cheese or cheeses with blue-green marbling. Best served at a temperature of 12-14°C.

www.romandiola.it

Imballaggio

Capacità	0,375
N° pezzi per cartone	6
Codice EAN cartone	8001929092055
Dimensione cartone (cm)	20,6x14,0xh. 39,1
Peso lordo cartone	6,70 kg
N° cartoni per pallet	108
N° cartoni per strato	12
N° strati per pallet	9
Altezza pallet (cm)	146

Outer Packaging

Capacity	0,375
Bottles per case	6
EAN case code	8001929092055
Case dimensions (cm)	20,6x14,0xh. 39,1
Case weight	6,70 kg
Cases per pallet	108
Cases per layer	12
Layers per pallet	9
Pallet height (cm)	146

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.