



Romagna Albana Spumante

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA*



VITIGNO



ALBANA 100%

RESA

Resa uva per ettaro: massimo 9 t.
Resa uva/vino: non superiore al 50%
Titolo alcolometrico minimo naturale delle uve: 13%;
dopo leggero appassimento 16%

ZONA DI PRODUZIONE

ROMAGNA
Provincia di Bologna: n. 7 comuni
Provincia di Forlì/Cesena: n. 10 comuni
Provincia di Ravenna: n. 5 comuni



Decreto del 05.06.1995
G.U. n. 234 del 06.10.1995



Romagna Albana Spumante

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



IL PRODOTTO

- colore: giallo dorato - (D.O. a 420 nm.: massimo 0,300);
- odore: caratteristico, intenso, delicato;
- sapore: dolce, gradevole, vellutato;
- titolo alcolometrico totale: 15%;
- zuccheri riduttori da svolgere: oltre 60 g/l;
- acidità totale: non inferiore a 6 g/l;
- pH: non superiore a 3,2;
- estratto secco netto: non inferiore a 22 g/l.



ENTE TUTELA VINI DI ROMAGNA
C.so Garibaldi 2 - 48018 Faenza RA
tel. +39 0546 28455 - fax +39 0546 665063
e-mail: entevini@fastmail.it - www.etvr.it