

BISSONI ALBANA PASSITO

Romagna DOCG Albana Passito

Anbaugebiet: Bertinoro, Hügellandschaft auf 150–200 m ü. d. M. mit lehmig-sandigen Böden

Rebsorte: Albana (100%)

Lesezeitpunkt: Ende Oktober bis Dezember

Durchschnittlicher Hektarertrag: 4000 kg Trauben

Erziehungsform: Guyot-Erziehung

Stockdichte: 2500 Stück/ha

Pflanzjahr: 1991

Weinlese: Die Rosinierung erfolgt zu zwei Dritteln an der Pflanze und unter Auftreten des Edelpilzes *Botrytis Cinerea*, wobei nach dem ersten Drittel der Rückschnitt der Triebe erfolgt; das letzte Drittel erfolgt in Kisten. Die Lese der botrytisierten Trauben erfolgt in unzähligen Durchgängen.

Vinifikation: Alkoholische Gärung durch autochthone Hefen bei kontrollierter Temperatur, teils imahltank und teils im Holz; ungefähr zweijähriger Ausbau, teils im Stahltank und teils im französischen Eichenbarrique; Flaschenreifung von mindestens 18 Monaten.

Lagerfähigkeit: Mehr als 50 Jahre

Organoleptische Eigenschaften: Intensives Goldgelb, das mit zunehmender Reife zu bernsteinfarben tendiert. In der Nase Noten von Aprikosenmarmelade, Datteln und getrockneten Feigen, Honig, reifem Apfel und Vanille, leichte Gewürznoten und mit zunehmender Reife auch die für botrytisierte Trauben so charakteristischen Safrannoten. Im Mund fett und sehr schmeichelnd, im richtigen Maß adstringierend, nicht süßlich und mit denselben Aromen wie in der Nase. Ein langanhaltender Wein von großem Reichtum.

Bemerkungen und Speisenempfehlungen: Dieser reiche und strukturierte Wein ist äußerst langlebig und passt besonders gut zu Gänseleber, Gorgonzola, Stilton und anderem Blauschimmelkäse, Ziegenkäse, gereiftem Schafskäse mit Honig und Marmelade sowie zu Gebäck.