



CASE MARCOSANTI

VINI da *D*SSERT

# DOLCEZZA MIA

ROMAGNA ALBANA DOCG DOLCE

*Spesso quando si pensa all'Albana,  
si pensa alla sua dolcezza,  
che gratifica il palato ed esalta i suoi profumi.*

**Uve:**

Albana 100%

**Tecnica di produzione:**

*Dai grappoli più maturi e selezionati  
del prestigioso vitigno Albana si ricava DOLCEZZA MIA.  
La fermentazione in bianco è il metodo  
che viene utilizzato per la produzione di questo prelibato nettare,  
il processo fermentativo condotto a temperatura controllata  
e svolto solo parzialmente. La refrigerazione e alla filtrazione,  
ci permettono infine di mantenere un residuo di zuccheri naturali  
in grado di conferire l'equilibrata aromaticità  
e dolcezza che caratterizzano questo grande vino da dessert.*

**Gradazione alcolica:**

13 %vol.

**Caratteristiche sensoriali:**

*Vino giallo paglierino intenso,  
con sentori di frutta matura, albicocche e miele,  
che si accompagnano alla nota dolce  
e piena tipica dell'Albana Dolce.*

**Abbinamenti:**

*Frutta e dessert, servito in piccoli calici.  
Abbinamento particolarmente indicato è quello con  
ciambella e biscotteria secca.  
Si suggerisce inoltre l'accostamento con il Formaggio di Fossa  
accompagnato da miele di castagno.*



**CASE MARCOSANTI Srl Società Agricola**

Via Chiesa di Camerano, 369 - 47824 Poggio Torriana (RN)

P. IVA e CF 04096280401

[info@vinicasemarcosanti.com](mailto:info@vinicasemarcosanti.com)