

NOME VINO: COLLI BOLOGNESI CLASSICO PIGNOLETTO DOCG - VINO DOCG dall'08.11.2010

TIPOLOGIE VINO: bianco frizzante, spumante, superiore, superiore classico

REGIONE: Emilia Romagna (Bologna)

VITIGNI: • Pignoletto. (min. 95%)

• Possono concorrere alla produzione anche le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 5%.

INVECCHIAMENTO: affinamento di 1 anno

DESCRIZIONE: Il Colli Bolognesi Classico Pignoletto DOCG è un vino bianco, secco fine, armonico e caratteristico, con note fruttate, speziate e floreali, tra cui pesca bianca e ananas, note agrumate di pompelmo, speziate di zenzero e pepe bianco, floreali di gelsomino, glicine e camomilla, spesso su di un sottofondo erbaceo di fieno ed erba fresca con note aromatiche di basilico. Al palato il Colli Bolognesi Classico Pignoletto DOCG è delicato, con una vena fresca e sapida ed un tono di gesso. La persistenza è solitamente buona con ricordi di mandorle ed agrumi.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli; odore: delicato, caratteristico; sapore: fine, armonico, caratteristico.

ABBINAMENTO: Piatti a base di pesce, come antipasti, primi piatti, crostacei, frittura, ma si abbina bene anche a verdure e a formaggi giovani. Tagliatelle al limone e prosciutto, friggione di verdure, passatelli in brodo, spalla cruda di palasone (spumante), spiedini di calamari (spumante), panino alla mortadella (frizzante), tortelli verdi (frizzante).

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

NOME VINO: ROMAGNA ALBANA DOCG - VINO DOCG dal 22.09.2011

TIPOLOGIE VINO: secco (asciutto); amabile; dolce; passito; passito riserva.

REGIONE: Emilia Romagna (Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna)

VITIGNI: • Albana (min. 95%);

• possono concorrere, fino ad un max del 5%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

INVECCHIAMENTO: L'Albana di Romagna non richiede invecchiamento e la conservazione in bottiglia non deve spingersi oltre i 3-4 anni.

DESCRIZIONE:

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: "Romagna" Albana secco (asciutto) → colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati; odore: con leggero profumo caratteristico dell'Albana; sapore: asciutto un po' tannico, caldo e armonico;

"Romagna" Albana amabile → colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati; odore: caratteristico dell'Albana; sapore: fruttato, amabile, gradevole, caratteristico;

"Romagna" Albana dolce → colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati; odore: caratteristico dell'Albana; sapore: di fruttato, dolce, gradevole, caratteristico;

"Romagna" Albana passito → colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato; odore: intenso, caratteristico; sapore: vellutato, gradevolmente amabile o dolce;

"Romagna" Albana passito riserva → colore: da giallo paglierino a giallo oro brillante con riflessi ambrati; odore: intenso, con chiare note fruttate e di muffa nobile; sapore: pieno e intensamente dolce, gradevolmente acido;

ABBINAMENTO: Piatti a base di pesce e frutti di mare, ma anche a frittate alle erbe, lumache e formaggi giovani a pasta molle. Gnocchi al ragù di astice, tagliatelle al ragù bianco di coniglio, paella alla catalana, soufflé di funghi e fonduta di parmigiano, lasagne verdi al forno, gamberoni al lardo di colonnata, fiori di zucca ripieni, coniglio arrosto, spaghetti alla carbonara.

Le tipologie Amabile, Dolce e Passito vanno invece consumate a fine pasto, con la frutta e il dessert. Un abbinamento particolarmente indicato è quello dell'Albana di Romagna Passito con la ciambella.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11,5% (secco); 12% (amabile, dolce); 15,5% (passito).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C