

VIGNA QUERCIA · BIANCO IGT

ALBA

Tensione e Aromaticità

Alba è l'Albana del risveglio: espressione suprema della sua bellezza, piena della gioia del mattino, con un'armonia perfetta tra vibrazione e sapidità, tra la freschezza vivace e i primi raggi del sole che dolcemente riscaldano la giornata.

L'Albana del mattino, da Vigna Quercia: terre ferrose con lampi di quarzo. Tesa, aromatica. Pesca gialla, lime, salvia; poi la pietra focaia.

In bocca è tesa, sapida e piacevolmente fruttata, con una dolcezza gradevole sostenuta da un'acidità vibrante e tagliente che dona slancio, leggerezza e una bevibilità gioiosa, quasi elettrica.

Il primo bicchiere della giornata.

Abbinamenti consigliati: crudo di canocchie e scampi, strozzapreti con vongole e bottarga, squacquerone con erbe di campo.

Alba is the Albana of awakening: the supreme expression of its beauty, brimming with the joy of morning, offering a perfect harmony between vibrancy and savory notes, between lively freshness and the first rays of the sun that gently warm the day.

The Albana of morning, from Vigna Quercia: iron-rich earth with flashes of quartz. Taut, aromatic. Yellow peach, lime, sage; then flint.

On the palate, it is taut, savory, and pleasantly fruity, with a delightful sweetness supported by a vibrant, sharp acidity that lends it momentum, lightness, and a joyful, almost electric drinkability.

The first glass of the day.

Recommended pairings: raw mantis shrimp and langoustines, strozzapreti with clams and bottarga, squacquerone with wild herbs.

Via Palmeggiana 285, Bertinoro (FC) · www.fattoriaparadiso.com · +39 0543 445044 · info@fattoriaparadiso.com