


VIGNA PAVONE · BIANCO IGT

# HEMERA

## *Equilibrio ed Eleganza*

Hemera è l'Albana del pieno splendore del giorno: manifestazione di una forza equilibrata, l'armonia piena e luminosa in cui profumi eleganti, densità e freschezza si fondono in un equilibrio profondo e perfetto.

Densa e strutturata, morbida nella trama eppure fresca e croccante, offre un'armonia magistrale tra generosità e tensione, tra ricchezza vellutata e vena minerale.

Al naso, buccia di agrumi rossi, arancia e mandarino, acacia, tiglio, un filo di spezie dolci dalla muffa nobile.

In bocca è avvolgente e profonda, con una morbidezza vellutata e una densità setosa perfettamente bilanciate da un'acidità vibrante e una sapidità minerale che conferiscono croccantezza, tensione e una lunghezza straordinaria.

L'Albana del mezzogiorno, dalle sabbie gialle di Vigna Pavone.

Abbinamenti consigliati: cappelletti in brodo di cappone, rombo al forno con patate e timo, coniglio in porchetta.

*Hemera is the Albana of the day's full splendor: an expression of balanced strength, a complete and luminous harmony in which elegant aromas, density, and freshness blend into a profound and perfect equilibrium.*

*Dense and structured, soft in texture yet fresh and crisp, it offers a masterful harmony between generosity and tension, between velvety richness and a mineral vein.*

*On the nose, red citrus peel, orange and mandarin, acacia, linden, a thread of sweet spice from the noble rot.*

*On the palate, it is enveloping and deep, with a velvety smoothness and silky density perfectly balanced by vibrant acidity and a mineral savory note that impart crispness, tension, and extraordinary length.*

*The Albana of noon, from the yellow sands of Vigna Pavone.*

*Recommended pairings: cappelletti in capon broth, baked turbot with potatoes and thyme, rabbit in porchetta.*

PARADISO

*L'arte di rivelare territori · The art of revealing territories*

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