

Luogo di produzione: colline di Castel San Pietro Terme (BO) nell'azienda agricola di proprietà "VILLA POGGILO".

Vinificazione: l'Albana da noi scelta per Ballanzone è sicuramente uno dei vitigni più vocati per la tecnica di appassimento. Di fondamentale importanza, sono la fase della raccolta e della disposizione dei grappoli all'interno delle cassette. Si utilizzano solo i grappoli più belli, spargoli e maturi, che devono essere disposti evitando che si sormontino; questo garantirà un appassimento corretto e sano. La durata di questa fase normalmente è di circa due mesi. Al raggiungimento della concentrazione voluta, si procede alla pressatura ed alla fermentazione. La scelta del lievito selezionato è importantissima, vista la concentrazione zuccherina di questo prezioso nettare. La fermentazione avviene direttamente all'interno delle barrique, dove Ballanzone riposerà per il suo affinamento. Il controllo della temperatura non è necessario, visto che normalmente la fermentazione è molto lenta e regolare ed il controllo della temperatura dei locali bottaia è sufficiente per dissipare il calore fermentativo. Al termine della fermentazione, dopo un travaso per separare le fecce più grossolane, il vino viene sottoposto ad un ciclo di batonnage per circa 4 mesi, poi viene lasciato affinare per ulteriori 14 mesi in barrique, dove si svilupperanno le caratteristiche aromatiche tipiche di un grande passito.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo oro con sfumature ambrate. Sapore dolce, pieno, vellutato, con sentori di frutta secca ed agrumi. Sensuale al palato, innamora fin dal primo sorso.

Da servire: l'equilibrato rapporto alcool zuccheri ed il gradevolissimo sapore, consentono un ottimo abbinamento con la pasticceria secca, ma anche con formaggi stagionati o con frutta secca.



0,5 lt



8 anni



8-10° C



15 hl. per ettaro