

ROMAGNA ALBANA DOCG

L'Albana è, insieme al Sangiovese, il vino che più rappresenta la Romagna. Prodotto dall'**omonimo vitigno**, coltivato nelle colline delle province di Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna, questo vino ha i suoi punti di forza in una **struttura** e in una **morbidezza** perfettamente bilanciate dalla **freschezza** e dai **tannini**, presenza davvero rara in un vino bianco.

Un po' di storia

La presenza dell'Albana in Romagna è documentata **dal 1495**, ma il suo nome, derivante da 'albus', termine latino per 'bianco', ci riporta a un'epoca romana in cui questa veniva considerata la migliore delle uve a bacca bianca. Altre ipotesi legano il nome ai Colli Albani, da cui provenivano i Legionari colonizzatori della Romagna.

L'Albana è stata il **primo vino tra i bianchi in Italia** a ricevere la **Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)** nel 1987.

Le caratteristiche del vino

L'Albana, conosciuta ai più nella sua variante **dolce e passita**, può essere gustata anche **secca** e, a seconda delle zone di produzione, la incontriamo con profumi che vanno dal floreale al fruttato.

Si tratta di un vino che ama la metamorfosi, che sa essere dolce eppur intenso, ma anche deciso e corposo. Sicuramente è il vino romagnolo che più risente delle caratteristiche del **terroir di produzione**: basta spostarsi di soli 20 km per trovare interpretazioni di Albana che, pur rimanendo fedeli ai tratti distintivi, regalano diverse sensazioni ed emozioni.

A **tavola**, nella **versione secca**, l'Albana è ottima da gustare con primi piatti ricchi di sapore o carni bianche. Nella **versione dolce** l'abbinamento tradizionale è con ciambella o bracciatelli romagnoli. L'**Albana passito**, tra i migliori vini dolci d'Italia, è consigliato con pasticcini, biscotteria secca e formaggi saporiti.