



## Albana di Romagna Passito

L'Emilia-Romagna è una regione che ha alle spalle una lunga tradizione enologica, si tratta, infatti, di una delle regioni italiane che produce più vino, proveniente dalle diverse zone, inserito in un contesto territoriale molto variegato.

Dai monti Appennini fino alle pianure e a alle colline dolci della Romagna, sona in cui, andando verso la costa dell'Adriatico si può ammirare un paesaggio dominato dai vigneti. Tra i vitigni dei bianchi della Romagna troviamo l'Albana di Romagna, con una produzione che si a ridosso delle colline dell'Appennino Tosco-Emiliano, verso la Romagna.

Si tratta di un vino di produzione poco impegnativa ed è stato riconosciuto DOC nel 1967 e DOCG nel 1987 e ha un sapore secco, dal colore giallo paglierino, con un odore leggero, talvolta fruttato. Di gradazione alcolica minima di 11,5% vol è un vino amabile leggermente dolce e di esso viene prodotta anche la versione passita, con un colore giallo più ambrato e dal sapore vellutato e corposo, di gradazione alcolica 15,5% vol.

Questo vino può essere secco o dolce, per questo motivo si sceglie di accompagnarlo sia ai cibi salati che a quelli dolci, come nel caso della famosissima [Piada dei Morti](#).

Tra le varianti di vini troviamo l'Albana di Romagna Secco, l'Albana di Romagna Amabile, l'Albana di Romagna Dolce e il Passito.

Romagna Albana passito presenta uve sottoposte a un lungo periodo di appassimento, durante il quale viene utilizzata aria ventilata e deumidificata, che disidrata le uve. La conservazione avviene in contenitori di legno presentando delle caratteristiche legnose legate a sapore e odore.

Prodotto anche nei territori della Romagna come Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli e Forlì e provincia.

Gli abbinamenti consigliati con il tipo Secco, che deve essere servito a 10-12°C, cono i piatti di pesce, come crostacei, zuppe e brodetti. Ideale, inoltre, come aperitivo e le carni bianche. Quelli Amabile, Dolce

e Passito sono solitamente accostati al formaggio di Fossa di Sogliano DOP e ad alimenti di fine pasto, come frutta e dessert e sono serviti in calici piccoli.

[Read More](#)

---