

Spumante rosato Albachiara: fascino e goliardia di Romagna

scritto da Riccardo Isola | 09/12/2016



Albachiara è lo Spumante Rosato di Collina dei Poeti, giovane azienda di Sant’Arcangelo di Romagna (RN). Frutto di una vinificazione del Sangiovese con metodo charmat lungo è un vino armonico e maturo, con bollicine fini, numerose e persistenti.

Siamo nei Colli di Rimini, a pochi passi dal mare ma dove l’escursione termica permette una sedimentazione di gusti e fragranze capaci di dare un senso territoriale ai vini. **Albachiara** è un progetto nuovo per l’[Azienda agricola Collina dei poeti](#) situata a Sant’Arcangelo di Romagna (RN).

L’Albachiara è frutto di una vinificazione del **Sangiovese con metodo charmat lungo** e una sosta breve sulle bucce per appena due ore. Questo dona un colore limpido, rosato con gradazione arancio e, visto che si tratta di Brut, con bollicine abbastanza fini, numerose e persistenti.

La degustazione dell’Albachiara

Al **naso** è intenso, complesso e fine. I descrittori ci parlano di aromaticità spiccata sostenuta da una

bella fragranza di crosta di pane con sfumature floreali (rosa e violetta), fruttate (pesca, albicocca non troppo matura, buccia di mela) e con punte di acidità richiamanti agrumi rossi (arancia e pompelmo rosa)

All'**assaggio** appare subito secco, abbastanza caldo e abbastanza morbido, bella la freschezza, con un tannino appena accennato e dall'impronta sapida. Il vino risulta di corpo.

Non manca l'equilibrio con una spiccata intensità, persistente e finezza complessiva. Sul finale il palato rimane piacevolmente fresco, pulito. Il vino é armonico e maturo.

La scheda del vino

Nome: Albachiara

Vitigno: Sangiovese

Colore: Rosato

Vinificazione: Charmat lungo, brut

Vendemmia: 2015

Nome cantina: [Collina dei Poeti](#)

Luogo: Santarcangelo di Romagna (Rimini)

Titolo alcolometrico: 11,5 %

Temperatura di servizio: 10/12

Calice: medio

Punteggio: 85/100