

Dalbana Tre Monti, sorsi di un'antica Romagna contemporanea

scritto da Riccardo Isola | 28/12/2018



La famiglia Navacchia ha fatto ancora centro con questo Albana prodotto con il metodo ancestrale. Un vino quotidiano, gioviale, che porta un sorriso in tavola ad ogni sorso.

Da qualche anno la Romagna enologica sperimenta **interpretazioni d'antan** che riportano il palato ad assaporare gusti passati, antichi, particolarmente "spuri" ma assolutamente freschi e citrini.

Dalbana, vino prodotto dall'azienda imolese [Tre Monti](#), è una interpretazione di chiara espressività territoriale in cui la freschezza e una nota briosa rivelano un'autentica impronta rurale, contadina, romagnola.

In questa Dalbana, come il nome stesso evoca, c'è [Albana](#), vitigno autoctono e caratteristico di questa terra. La declinazione enologica è quella **ancestrale**, cioè di rifermentazione spontanea in bottiglia, secondo le antiche tradizioni contadine. C'è una sperimentazione antropologica e interpretativa, capace di attualizzare saperi antichi in sapori contemporanei.

Dalbana, un vino biologico e "gastronomico"

Questo "Dalbana" è un **vino biologico**, che al di là dell'etichetta, sa rendere autentico il gusto della memoria contadina e soprattutto lo rende gastronomico. Provatelo con una **cacciagione da piuma in spiedo** e poi ci saprete dire....

La vendemmia avviene manualmente in settembre, quindi con un certo anticipo, il che amplifica le **note fresche, acide e solleticanti del vino**. La vinificazione avviene seguendo i metodi cosiddetti "ancestrali" e quindi in bianco con fermentazione alcolica in acciaio e rifermentazione spontanea in bottiglia.

La famiglia Navacchia fa un bel centro ancora... Un vino quotidiano, gioviale, che porta un sorriso in tavola ad ogni sorso.. Grazie!



Degustazione Dalbana Tre Monti

Alla vista si presenta con un tenue colore giallo opaco, con bollicine vive e prolungate. C'è un residuo e quindi questo vino va bevuto previa miscelazione dei lieviti presenti sul fondo della bottiglia. Se vi piace la trasparenza pura e dura, è inutile acquistare un ancestrale, fatene a meno.

Al naso prevale una nota citrina, tanti frutti ritrovati (nespola, giuggiola, nocciolina e nocciola), ma emergono anche leggeri sentori di frutta gialla, di panetteria delicata, appena sfornata.



In bocca è semplice, gioioso, domestico. C'è freschezza e vivacità, è un vino rinfrescante, cordiale, festoso e immediato. Non cerca fronzoli estetico-formali ma fraseggi di immediata cordialità casalinga.



Si abbina a formaggio di fossa, salumi tradizionali, primi piatti con ragù bianco (coniglio o cacciagione), pollo allo spiedo, beccaccia.

DiVini connubi d'arte

Il Dalbana Tre Monti ricorda in maniera "spudorata" il quadro del grande Maestro Van Gogh "**La meridiana**", conosciuto anche come "**La siesta**" del 1890. Un punto di frizzantezza cromatica in dimensioni contadine ricorsive e naturalmente ripetitive.

La scheda del vino

Nome vino: Dalbana

Vendemmia: 2017

Nome cantina: Azienda Agricola Tre Monti

Luogo: Imola (BO)

Vitigno: Albana

Tipologia: Biologico - Vino frizzante

Vinificazione: Fermentazione alcolica in acciaio e rifermentazione spontanea in bottiglia

Colore: Giallo dorato opaco

Titolo alcolometrico: 11,5% Vol.

Temperatura di servizio: 10/12° C

Calice: medio

Punteggio: 88/100

Azienda Agricola Tre Monti

Via Lola, 3 - Imola (Bologna)

[Sito web](#)