

# 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](#)