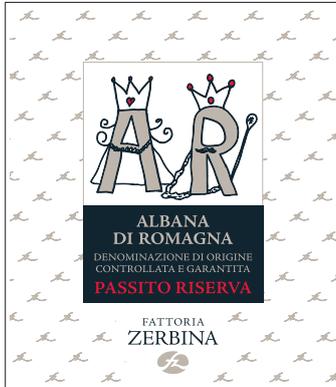


AR

Albana di Romagna Passito
Riserva DOCG



L'ANNATA 2006

UVE:

Albana 100% - sélection des grains nobles

VIGNE:

Nome: Laghetto

Esposizione: sud-est

Suolo: franco argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

pergoletta romagnola (Laghetto)

PIANTE PER ETTARO:

2.200 (Laghetto)

ANNO D'IMPIANTO:

1988 (Laghetto)

DATA DI VENDEMMIA:

dal 4 al 26 ottobre

FERMENTAZIONE:

in piccole vasche di acciaio da 100 litri

AFFINAMENTO:

12 mesi in piccole vasche di acciaio; 34 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	7,20
zuccheri residui (g/l):	367,9
acidità totale (g/l):	8,80
acidità volatile (g/l):	1,28
pH:	3,40
estratto non riduttore (g/l):	63,3

BOTTIGLIE PRODOTTE:

900 da 375 ml

I RICONOSCIMENTI:

www.altissimoceto.it

AR 2005 100/100

Tre Bicchieri +- Vini d'Italia - Gambero Rosso

AR 2006

Vino dolce dell'Anno-Vini d'Italia - Gambero Rosso

AR 2006

Vini d'Italia - L'Espresso

AR 2006 - 18/20

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases-Gigi Brozzoni)

AR 2006 - 97/100

4 Grappoli - Duemila Vini - AIS

AR 2006

