

AR

Romagna Albana Passito
Riserva DOCG



L'ANNATA 2014

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:

seconda settimana di ottobre

FERMENTAZIONE:

in piccole vasche di acciaio da 100 litri

AFFINAMENTO:

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

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	7,99
zuccheri residui (g/l):	278,4
acidità totale (g/l):	11,9
acidità volatile (g/l):	1,13
pH:	3,18
estratto non riduttore (g/l):	76,4

BOTTIGLIE PRODOTTE:

866 da 375 ml

I RICONOSCIMENTI:

Daniele Cernilli alias Doctor Wine

AR 2010 - 97/100

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 2010 - 18,5/20; AR 2006 - 18/20

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

AR 2010 - 96/100; AR 2006 - 97/100

4 Grappoli - Duemila Vini - AIS

AR 2006

