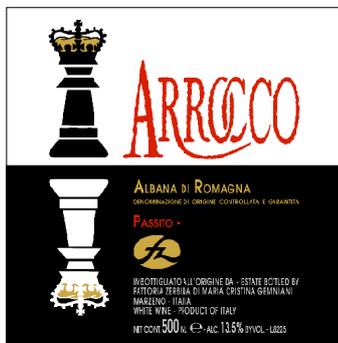


ARROCCO

Albana di Romagna Passito
DOCG



L'ANNATA 2003

UVE:

Albana 100%

VIGNE:

Nome: Laghetto, Querce e Sotto Vicchio

Esposizione: sud-est

Suolo: franco argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

pergoletta romagnola (Laghetto), Guyot (Querce e Sotto Vicchio)

PIANTE PER ETTARO:

1.400 (Querce), 2.200 (Laghetto), 3.300 (Sotto Vicchio)

ANNO D'IMPIANTO:

1984 (Querce), 1988 (Laghetto e Sotto Vicchio)

DATA DI VENDEMMIA:

dal 20 agosto al 22 ottobre

FERMENTAZIONE:

in piccole vasche di acciaio

AFFINAMENTO:

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

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	13,85
zuccheri residui (g/l):	91
acidità totale (g/l):	6,31
acidità volatile (g/l):	0,90
pH:	3,41
acido malico (g/l):	1,60
estratto secco netto (g/l):	38,70

BOTTIGLIE PRODOTTE:

1950 da 500 ml

I RICONOSCIMENTI

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr

Arrocco 2000 - 90/100

