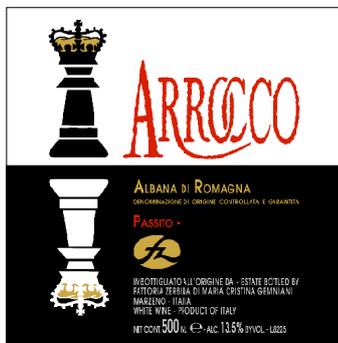


ARROCCO

Albana di Romagna Passito
DOCG



L'ANNATA 2004

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 3 settembre all'8 novembre

FERMENTAZIONE:

parte in piccole vasche di acciaio, parte in barrique

AFFINAMENTO:

12 mesi in piccole vasche di acciaio ed in barrique; 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	13,25
zuccheri residui (g/l):	69
acidità totale (g/l):	6,38
acidità volatile (g/l):	0,53
pH:	3,44
acido malico (g/l):	1,77
estratto secco netto (g/l):	-

BOTTIGLIE PRODOTTE:

6660 da 500 ml e 150 magnum

I RICONOSCIMENTI

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr
Arrocco 2000 - 90/100

