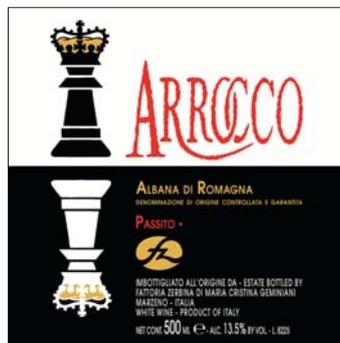


## ARROCCO

Albana di Romagna Passito  
DOCG



## L'ANNATA 2005

### 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 18 al 28 ottobre

### FERMENTAZIONE:

in piccole vasche di acciaio

### AFFINAMENTO:

15 mesi in piccole vasche di acciaio; 8 mesi in bottiglia

### DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	13,82
zuccheri residui (g/l):	83,07
acidità totale (g/l):	8,30
acidità volatile (g/l):	1,01
pH:	3,59
acido malico (g/l):	1,35
estratto non riduttore (g/l):	55,70

### BOTTIGLIE PRODOTTE:

2000 da 500 ml

## I RICONOSCIMENTI

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr

*Arrocco 2000 - 90/100*

I Vini di Veronelli - Veronelli Editore (G.B.)

*Arrocco 2005 - 90/100*

Duemilavini - Bibenda Editore

*Arrocco 2005 - 4 grappoli*

Vini d'Italia - Gambero Rosso Slow Food Editore

*Arrocco 2005 - 2 bicchieri*

I Vini d'Italia - L'Espresso

*Arrocco 2005 - 16/20*

