

ARROCCO

Albana di Romagna Passito
DOCG



L'ANNATA 2006

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:

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

ANNO D'IMPIANTO:

1982 (Querce), 1988 (Laghetto e Sotto Vicchio)

DATA DI VENDEMMIA:

dal 5 al 25 settembre per le uve appassite in cassetine (20%) e dal 26 ottobre al 10 novembre per quelle appassite in pianta con la muffa nobile (80%)

FERMENTAZIONE:

in piccole vasche di acciaio ed in barriques di secondo passaggio

AFFINAMENTO:

12 mesi parte in acciaio e parte in barriques; 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	13,73
zuccheri residui (g/l):	124,10
acidità totale (g/l):	7,85
acidità volatile (g/l):	1,04
pH:	3,51
acido malico (g/l):	1,81
estratto non riduttore (g/l):	44,00

BOTTIGLIE PRODOTTE:

3000 da 500 ml - 40 da 1500 ml

I RICONOSCIMENTI

I Vini d'Italia - L'Espresso

Arrocco 2006 - 17/20 *Albana passito dell'anno*

2 bicchieri - Vini d'Italia - Gambero Rosso / Slow Food:

Arrocco 2005 e 2006

4 Grappoli - Duemila Vini - AIS:

Arrocco 2005

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

Arrocco 2004, 2005 e 2006 - 90/100

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr:

Arrocco 2001 - 89/100

Falstaff (Othmar Kiem):

Arrocco 2003 - 88/100

