

## ARROCCO

Albana di Romagna Passito  
DOCG



## L'ANNATA 2007

### 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:

8 e 15 settembre per le uve appassite in cassette (20%) e dal 2 ottobre al 22 novembre per quelle appassite in pianta con la muffa nobile (80%), effettuando 4 "trie"

### 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):	13,00
zuccheri residui (g/l):	145
acidità totale (g/l):	6,56
acidità volatile (g/l):	0,87
pH:	3,53
acido malico (g/l):	1,37
estratto non riduttore (g/l):	45,50

### BOTTIGLIE PRODOTTE:

7.500 da 500 ml - 100 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 - DuemilaVini - 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

