

ARROCCO

Albana di Romagna Passito
DOCG



L'ANNATA 2010

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:

3 settembre per le uve appassite in cassette (20%) e dal 22 ottobre fino al 17 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):	12,71
zuccheri residui (g/l):	122,10
acidità totale (g/l):	7,10
acidità volatile (g/l):	0,78
pH:	3,40
acido malico (g/l):	1,80
estratto non riduttore (g/l):	42,60

BOTTIGLIE PRODOTTE:

4390 da 500 ml

I RICONOSCIMENTI

Vitae - Associazione Italiana Sommelier

Eccellenza Arrocco 2010

I Vini d'Italia - L'Espresso

Arrocco 2006 - 17/20 Albana passito dell'anno; Arrocco 2007 - 16,5/20;

Arrocco 2010 - 15,5/20

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

Arrocco 2005, 2006 e 2007

4 Grappoli - Duemila Vini - AIS *Arrocco 2005 e 2007*

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

Arrocco 2004, 2005, 2006 e 2007 - 90/100

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr *Arrocco 2001 - 89/100*

FATTORIA
ZERBINA
