

ARROCCO
Romagna Albana Passito
DOCG



L'ANNATA 2015

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:
ultima settimana di agosto per le uve appassite in cassette (20%);
dal 26 ottobre al 27 novembre per le uve 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):	13,38
zuccheri residui (g/l):	122
acidità totale (g/l):	6,84
acidità volatile (g/l):	0,80
pH:	3,68
acido malico (g/l):	1,99
estratto non riduttore (g/l):	39,5

BOTTIGLIE PRODOTTE:
3.000 da 500 ml

I RICONOSCIMENTI

Vitae - Associazione Italiana Sommelier
Eccellenza Arrocco 2010
I Vini d'Italia - L'Espresso
Arrocco 2011 - 16/20; Arrocco 2006 - 17/20 Albana passito dell'anno
Arrocco 2010 - 15,5/20
2 bicchieri - Vini d'Italia - Gambero Rosso / Slow Food
Arrocco 2005, 2006 e 2007
4 Grappoli - Bibenda *Arrocco 2005, 2007 e 2011*
Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases - Gigi Brozzoni):
Arrocco 2011 - 91/100; Arrocco 2004, 2005, 2006 e 2007 - 90/100
The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr *Arrocco 2001 - 89/100*
Falstaff (Othmar Kiem) *Arrocco 2003 - 88/100*

