

ARROCCO

Romagna Albana Passito
DOCG



FATTORIA
ZERBINA


L'ANNATA 2023

UVE:

Albana 100%

VIGNE:

Nome: Laghetto III e IV Q, Sotto Vicchio

Esposizione: sud-est

Suolo: depositi fluviali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

guyot

PIANTE PER ETTARO:

3.300 (Sotto Vicchio) e 5.500 (Laghetto III e IV Q)

ANNO D'IMPIANTO:

1988 (Sotto Vicchio), 2018 (Laghetto IIIQ) e 2020 (Laghetto IVQ)

DATA DI VENDEMMIA:

7 settembre per le uve appassite in cassetine (20%);

12-13 ottobre e 20 novembre per le uve appassite in pianta con la muffa nobile (80%)

FERMENTAZIONE:

in piccole vasche di acciaio

AFFINAMENTO:

7 mesi in acciaio; 3 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	12,40
zuccheri residui (g/l):	128,6
acidità totale (g/l):	6,74
acidità volatile (g/l):	0,80
pH:	3,37
acido malico (g/l):	1,00
estratto non riduttore (g/l):	34,80

BOTTIGLIE PRODOTTE:

4.381 da 500 ml - 150 da 1,5 L

I RICONOSCIMENTI

Vitae - Associazione Italiana Sommelier

Eccellenza Arrocco 2010 e 2019

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

FATTORIA ZERBINA - via Vicchio 11, 48018 - Faenza - Romagna - Italia
Tel. +39.0546.40022 - fax +39.0546.40275 - email: info@zerbina.com