

**ARROCCO**  
Romagna Albana Passito  
DOCG



## L'ANNATA 2024

**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*

