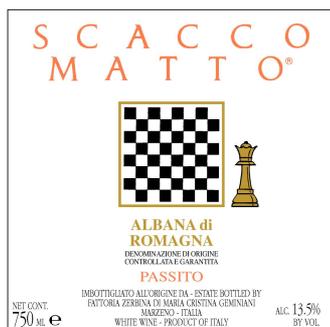


SCACCOMATTO
Albana di Romagna Passito
DOCG



L'ANNATA 2000

UVE:
Albana 100%

VIGNE:
Nome: Laghetto e Sotto Vicchio
Esposizione: sud-est
Suolo: argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
pergoletta romagnola e Guyot (Laghetto), Guyot (Sotto Vicchio)

PIANTE PER ETTARO:
1.600-2.200 (Laghetto), 3.300 (Sotto Vicchio)

ANNO D'IMPIANTO:
1982-1988

DATA DIVENDEMMIA:
dal 21 ottobre al 15 novembre

FERMENTAZIONE:
in barrique nuove di rovere francese

AFFINAMENTO:
16 mesi in barrique di rovere francese (70% nuove) e in vasche di acciaio di piccola capacità; 16 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	13,95
zuccheri residui (g/l):	114
acidità totale (g/l):	5,95
acidità volatile (g/l):	0,96
pH:	3,70
acido malico (g/l):	1,35
estratto secco netto (g/l):	41,35

BOTTIGLIE PRODOTTE:
4.447 da 375 ml - 600 da 750 ml - 150 magnum

I RICONOSCIMENTI

Tre Bicchieri - Vini d'Italia - Gambero Rosso / Slow Food
Scaccomatto 1996

5 Grappoli - Duemila Vini - AIS
Scaccomatto 1998 e 2000

Guida Oro and Ex Vinis - Veronelli Editore (Daniel Thomases)
Scaccomatto 2000 - 90/100

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr
Scaccomatto 2000 - 90/100

