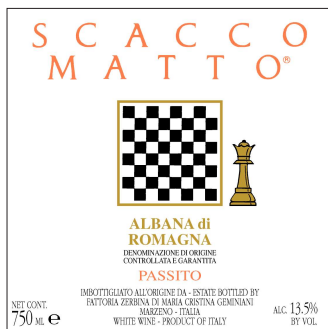


**SCACCOMATTO**  
Albana di Romagna Passito  
DOCG



**L'ANNATA 2001**

**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 16 ottobre al 9 novembre

**FERMENTAZIONE:**  
in barrique nuove di rovere francese e in vasche di acciaio di piccola capacità

**AFFINAMENTO:**  
14 mesi in barrique di rovere francese e in vasche di acciaio di piccola capacità; 18 mesi in bottiglia

**DATI ANALITICI:**

alcol (% volume):	12,35
zuccheri residui (g/l):	200
acidità totale (g/l):	7,10
acidità volatile (g/l):	1,00
pH:	3,52
acido malico (g/l):	1,75
estratto secco netto (g/l):	49,05

**BOTTIGLIE PRODOTTE:**  
2.000 da 375 ml - 600 da 750 ml - 100 magnum

**I RICONOSCIMENTI**

Tre Bicchieri - Vini d'Italia - Gambero Rosso / Slow Food  
*Scaccomatto 1996 e 2001*

5 Grappoli - Duemila Vini - AIS  
*Scaccomatto 1998, 2000 e 2001*

Guida Oro e Ex Vinis - Veronelli Editore (Daniel Thomases)  
*Scaccomatto 2000 - 90/100 - Scaccomatto 2001 - 95/100*

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

