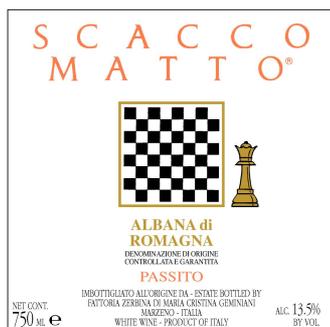


SCACCOMATTO
Albana di Romagna Passito
DOCG



L'ANNATA 2003

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 10 ottobre al 23 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; 8 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	12,90
zuccheri residui (g/l):	122
acidità totale (g/l):	6,54
acidità volatile (g/l):	1,05
pH:	3,52
acido malico (g/l):	1,70
estratto secco netto (g/l):	41,40

BOTTIGLIE PRODOTTE:
5.513 da 375 ml - 600 da 750 ml - 220 magnum

I RICONOSCIMENTI

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

5 Grappoli - Duemila Vini - AIS
Scaccomatto 1998, 2000, 2001 e 2003

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

