

SCACCOMATTO

Albana di Romagna Passito
DOCG



L'ANNATA 2004

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 DI VENDEMMIA:

10 e 21 ottobre e dal 5 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; 12 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	12,05
zuccheri residui (g/l):	160
acidità totale (g/l):	8,26
acidità volatile (g/l):	1,04
pH:	3,45
acido malico (g/l):	1,75
estratto secco (g/l):	55,6

BOTTIGLIE PRODOTTE:

1.642 da 375 ml - 300 da 750 ml

I RICONOSCIMENTI

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

5 Grappoli - Duemila Vini - AIS
Scaccomatto 1998, 2000, 2001, 2003 e 2004

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

L'Espresso
Scaccomatto 2004 - 17/20

The Wine Enthusiast
Scaccomatto 2003 - 92/100

Vinum (Christian Eder)
Scaccomatto 2003 - 17,5/20



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