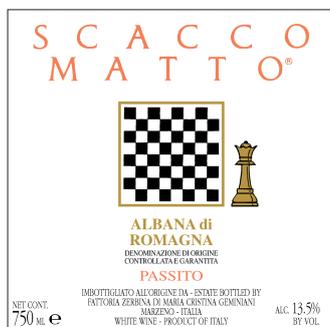


## SCACCOMATTO

Albana di Romagna Passito  
DOCG



## L'ANNATA 2006

### 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

### MODALITÀ DI VENDEMMIA E DATA DI RACCOLTA:

selezioni di parti di grappolo colpite dalla muffa nobile in passaggi scalari dal 4 ottobre al 30 novembre

### FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio di piccola capacità ed in barrique di secondo passaggio

### AFFINAMENTO:

14 mesi in vasche di acciaio di piccola capacità e barriques; 12 mesi in bottiglia

### DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	12,71
zuccheri residui (g/l):	211
acidità totale (g/l):	8,70
acidità volatile (g/l):	1,35
pH:	3,56
acido malico (g/l):	2,5
estratto non riduttore (g/l):	60,6

### BOTTIGLIE PRODOTTE:

4890 da 375 ml - 490 da 750 ml - 60 da 1500 ml

## I RICONOSCIMENTI

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr

Scaccomatto 2000 - 90/100, Scaccomatto 2001 - 95/100

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

Scaccomatto 1996, 2001 e 2004

5 Grappoli - Duemila Vini - AIS

Scaccomatto 1998, 2000, 2001, 2003, 2004, 2005 e 2006

Guida Oro und Ex Vinis - Veronelli Editore (Daniel Thomases)

Scaccomatto 2000 - 90/100, Scaccomatto 2001, 2004 e 2006 - 95/100

I Vini d'Italia - L'Espresso

Scaccomatto 2004 - 17/20, Scaccomatto 2005 18,5/20

5 Sfere - Cucina & Vini

Scaccomatto 2006

