

SCACCOMATTO

Albana di Romagna Passito
DOCG



L'ANNATA 2007

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 29 ottobre al 15 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):	12,51
zuccheri residui (g/l):	176,1
acidità totale (g/l):	6,80
acidità volatile (g/l):	0,98
pH:	3,58
acido malico (g/l):	1,53
estratto non riduttore (g/l):	43

BOTTIGLIE PRODOTTE:

2785 da 375 ml - 320 da 750 ml

I RICONOSCIMENTI

5 Grappoli - Duemila Vini - AIS

Scaccomatto 1998, 2000, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006 e 2007

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

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

Scaccomatto 2007 - super tre stelle 93/100

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

I Vini d'Italia - L'Espresso

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

