

SCACCOMATTO

Albana di Romagna Passito
DOCG



L'ANNATA 2008

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 19 novembre al 9 dicembre

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):	12,95
zuccheri residui (g/l):	148
acidità totale (g/l):	6,30
acidità volatile (g/l):	0,89
pH:	3,49
acido malico (g/l):	1,53
estratto non riduttore (g/l):	42,5

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, 2007 e 2008
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

