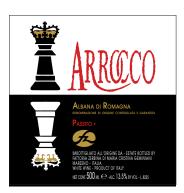
# ARROCCO Romagna Albana Passito DOCĞ



# L'ANNATA 2022

#### **UVE:**

Albana 100%

#### VIGNE:

Nome: Laghetto III e IV Q, Sotto Vicchio

**Esposizione:** sud-est Suolo: depositi fluviali

# SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

guyot

### PIANTE PER ETTARO:

3.300 (Sotto Vicchio)e 5.500 (Laghetto III e IV Q)

### ANNO D'IMPIANTO:

1988 (Sotto Vicchio), 2018 (Laghetto IIIQ) e 2020 (Laghetto IVQ)

### DATA DI VENDEMMIA:

23-24 settembre per le uve appassite in cassettine (20%); 12-13 ottobre e 7 novembre per le uve appassite in pianta con la muffa nobile (80%)

### **FERMENTAZIONE:**

in piccole vasche di acciaio

### **AFFINAMENTO:**

7 mesi in acciaio; 3 mesi in bottiglia

### DATI ANALITICI:

alcol (% volume): 12.71 zuccheri residui (g/l): 123.7 acidità totale (g/l): 6.60 acidità volatile (g/l): 0,73 3,37 pH: 1,00 acido malico (g/l): estratto non riduttore (g/l): 40.60

### **BOTTIGLIE PRODOTTE:**

3.370 da 500 ml - 150 da 1.5 L

# I RICONOSCIMENTI

Vitae - Associazione Italiana Sommelier

Eccellenza Arrocco 2010 e 2019

I Vini d'Italia - L'Espresso Arrocco 2011-16/20; Arrocco 2006 - 17/20 Albana passito dell'anno

Arrocco 2010 - 15,5/20

2 bicchieri - Vini d'Italia - Gambero Rosso / Slow Food

Arrocco 2005, 2006 e 2007

4 Grappoli - Bibenda Arrocco 2005, 2007 e 2011

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases - Gigi Brozzoni): Arrocco 2011 - 91/100; Arrocco 2004, 2005, 2006 e 2007 - 90/100 The Wine Advocate - Robert M. Parker | Arrocco 2001 - 89/100

Falstaff (Othmar Kiem) Arrocco 2003 - 88/100

