

## CEREGIO

Romagna  
Sangiovese superiore DOC



SANGIOVESE SUPERIORE

FATTORIA  
ZERBINA



Dal 1966



## L'ANNATA 2015

### UVE:

Sangiovese 95%, merlot 3% e ancellotta 2%

### VIGNE:

**Nome:** Montignano, Boschetto, Capanno, Malvone, Querce e Anfiteatro

**Esposizione:** sud-est, sud-ovest, ovest e nord-est

**Suolo:** franco argilloso, calcareo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

cordone speronato e alberello

### PIANTE PER ETTARO:

3000 - 8.800

### ANNO D'IMPIANTO:

dall'1972 al 2000

### DATA DI VENDEMMIA:

dal 16 al 30 settembre

### FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio con macerazione di 12 giorni

### AFFINAMENTO:

12 mesi in vasche di acciaio e di cemento e 2 mesi di affinamento in bottiglia

### DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	13,70
zuccheri residui (g/l):	<0,5
acidità totale (g/l):	4,80
acidità volatile (g/l):	0,44
pH:	3,38
acido malico (g/l):	<0,10
estratto secco netto (g/l):	27,3

### BOTTIGLIE PRODOTTE:

15.000 da 375 ml - 120.000 da 750 ml

## I RICONOSCIMENTI:

Gardini Notes: *Ceregio 2014 - 92/100*

Bibenda - Fondazione Italiana Sommelier: *Ceregio 2014 - 3 grappoli*

Decanter: *Ceregio 2010 - 18/20, Ceregio 2008 - 19,5/20*

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases-Gigi Brozzoni):

*Ceregio 2007 - 89/100, Ceregio 2008, 2009, 2011 e 2014 - 88/100,*

*Vini d'Italia - Gambero Rosso: 2 bicchieri Ceregio 2008, 2010 e 2011*

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr:

*Ceregio 2003 - 85/100, Ceregio 2006 e 2008 - 88/100*

Vitae - Associazione Italiana Sommelier: *Ceregio 2013 - 3 viti*

