

CEREGIO

Romagna

Sangiovese superiore DOC



SANGIOVESE SUPERIORE

FATTORIA
ZERBINA



Dal 1966



L'ANNATA 2016

UVE:

Sangiovese 94%, merlot 3% e ancellotta 3%

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 7 settembre all'1 ottobre

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):	13,73
zuccheri residui (g/l):	<0,5
acidità totale (g/l):	5,10
acidità volatile (g/l):	0,35
pH:	3,38
acido malico (g/l):	<0,10
estratto non riduttore (g/l):	26,6

BOTTIGLIE PRODOTTE:

8.000 da 375 ml - 80.000 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*

