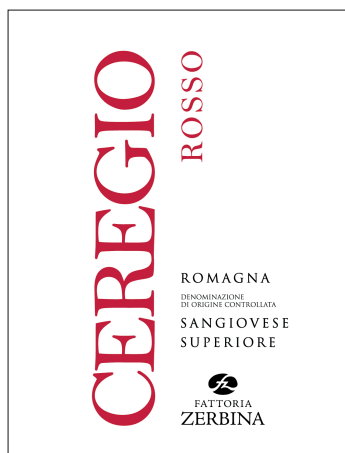


## CEREGIO

Romagna  
Sangiovese superiore DOC



## L'ANNATA 2022

### UVE:

Sangiovese 100%

### VIGNE:

**Nome:** Montignano grande, sud e nord, Boschetto, Capanno, Ginestre, Querce Francesca e Querce.

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

**Suolo:** franco argilloso, calcareo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

alberello

### PIANTE PER ETTARO:

6.600 - 8.800

### ANNO D'IMPIANTO:

dal 1997 al 2006

### DATA DI VENDEMMIA:

dal 25 agosto al 28 settembre

### FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio con macerazione di 10 giorni

### AFFINAMENTO:

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

### DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	13,41%
zuccheri residui (g/l):	< 0,5
acidità totale (g/l):	5,29
acidità volatile (g/l):	0,44
pH:	3,34
acido malico (g/l):	< 0,10
estratto non riduttore (g/l):	27,90

### BOTTIGLIE PRODOTTE:

3.000 da 375 ml - 50.000 da 750 ml

## I RICONOSCIMENTI:

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr:

*Ceregio 2017 - 87/100 Ceregio 2006 e 2008 - 88/100*

Merum: *Ceregio 2016; Ceregio 2017 JLF*

Doctor Wine alias Daniele Cernilli: *Ceregio 2015 - 88/100*

Gardini Notes: *Ceregio 2014 - 92/100*

Bibenda - Fondazione Italiana Sommelier: *Ceregio 2013 e 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, Ceregio 2015 - 87/100*

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

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

