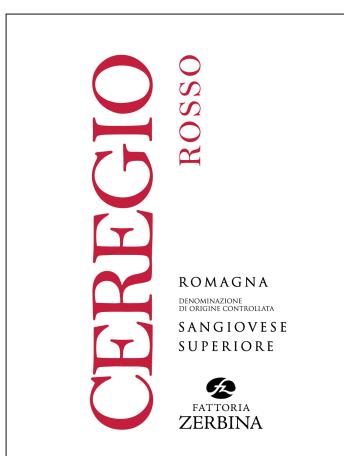


CEREGIO
Romagna
Sangiovese superiore DOC



L'ANNATA 2023

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 14 settembre al 11 ottobre

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):	13,13%
zuccheri residui (g/l):	0,6
acidità totale (g/l):	5,08
acidità volatile (g/l):	0,50
pH:	3,40
acido malico (g/l):	<0,10
estratto non riduttore (g/l):	32,00

BOTTIGLIE PRODOTTE:

3.000 da 375 ml - 80.000 da 750 ml

I RICONOSCIMENTI:

The Wine Enthusiast - Jeff Porter
Ceregio 2022 - 90/100

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases-Gigi Brozzoni):
Ceregio 2007 - 89/100, Ceregio 2008, 2009, 2011 e 2014 - 88/100,
Ceregio 2015 - 87/100; Ceregio 2022 - 90/100

Doctor Wine alias Daniele Cernilli: Ceregio 2015 - 88/100 e Ceregio 2022 - 90/100

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr:
Ceregio 2017 - 87/100 Ceregio 2006 e 2008 - 88/100

Merum: Ceregio 2016; Ceregio 2017 JLF

Gardini Notes: Ceregio 2014 - 92/100

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

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

Vitae - Associazione Italiana Sommelier: Ceregio 2013 - 3 viti

