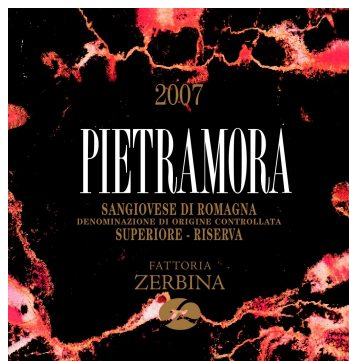


PIETRAMORA

Sangiovese di Romagna
Superiore Riserva DOC



L'ANNATA 1995

UVE:

Sangiovese 100%

VIGNE:

Nome: Boschetto

Esposizione: nord est

Suolo: franco argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

cordone speronato

PIANTE PER ETTARO:

2.800

ANNO D'IMPIANTO:

1969

DATA DI VENDEMMIA:

seconda decade di ottobre

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio inox di media capacità con macerazione di tre settimane

AFFINAMENTO:

quindici mesi in barrique di rovere francese (30% nuove) e 12 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	13,99
zuccheri residui (g/l):	1,4
acidità totale (g/l):	5,55
acidità volatile (g/l):	0,32
pH:	3,58
acido malico (g/l):	<0,20
estratto non riduttore (g/l):	26,95

BOTTIGLIE PRODOTTE:

2.640 da 750 ml - 200 magnum

I RICONOSCIMENTI:

Tre Bicchieri - Vini d'Italia - Gambero Rosso / Slow Food
Pietramora 2003, Pietramora 2004, Pietramora 2006 e Pietramora 2008

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr
Pietramora 1998 - 90/100; Pietramora 2001 - 92/100;

Vini d'Italia - L'Espresso
Pietramora 2001 - 18/20; Pietramora 2003 - 18/20; Pietramora 2004, 2007 e 2008 - 17/20;

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases)
Pietramora 2001 e 2007 - 92/100; Pietramora 2003 - 91/100; Pietramora 2004 e 2008 - 93/100

Walter Speller - www.jancisrobinson.com (october 2010)
Pietramora 1988 - 16/20, Pietramora 1995 - 16,5/20, Pietramora 2001, 2006 e 2007 - 17,5/20

Pietramora 2001 - 92/100; Pietramora 2003 - 91/100; Pietramora 2004 - 91/100

