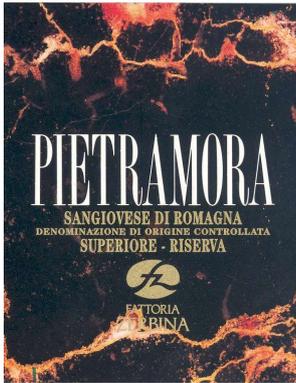


PIETRAMORA

Sangiovese di Romagna
Superiore Riserva DOC



L'ANNATA 2001

UVE:

Sangiovese 98%, ancillotta 2%

VIGNE:

Nome: Boschetto, Ginestre, Montignano Grande, Querce, Querce Francesca e Sopra Vicchio

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

Suolo: franco argilloso, calcareo e sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

cordone speronato (Boschetto, Ginestre, Querce e Sopravicchio), alberello (Montignano Grande e Querce Francesca)

PIANTE PER ETTARO:

2.200-3.300 (Boschetto, Ginestre, Querce e Sopravicchio), 8.400 (Montignano Grande) e 7.600 (Querce Francesca)

ANNO D'IMPIANTO:

1969 - 1977 (Boschetto, Querce e Sopravicchio), 1982 (Ginestre ancillotta) 1999 (Montignano Grande) e 1997 (Querce Francesca)

DATA DI VENDEMMIA:

3 e 9 settembre (ancillotta); 14, 15, 26, 27 e 28 settembre (sangiovese)

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio inox di media capacità con macerazione di 21 giorni

AFFINAMENTO:

un anno in barrique di rovere francese (70% nuove) e 18 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	15,75
zuccheri residui (g/l):	1,4
acidità totale (g/l):	5,30
acidità volatile (g/l):	0,69
pH:	3,47
acido malico (g/l):	0,30
estratto secco netto (g/l):	29,10
polifenoli totali (mg/l):	3.615

BOTTIGLIE PRODOTTE:

7.500 da 750 ml - 200 magnum

I RICONOSCIMENTI

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr

Pietramora 1998 - 90/100

Vini d'Italia 2005 - L'Espresso

Pietramora 2001 - 18/20

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases)

Pietramora 2001 - 92/100

