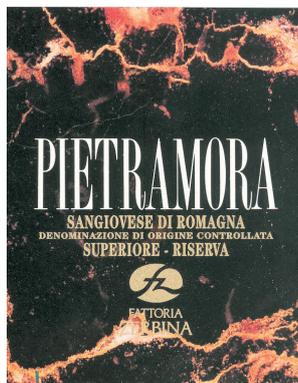


PIETRAMORA

Sangiovese di Romagna
Superiore Riserva DOC



L'ANNATA 2003

UVE:

Sangiovese 97%, ancillotta 3%

VIGNE:

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

Esposizione: sud-est e sud-ovest

Suolo: franco argilloso, calcareo e sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

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

PIANTE PER ETTARO:

2.200 (Sopravicchio), 2.200 (Ginestre Ancellotta), 8.400 (Ginestre e Montignano Grande) e 7.600 (Anfiteatro)

ANNO D'IMPIANTO:

1977 (Sopravicchio), 1982 (Ginestre Ancellotta), 1999 (Montignano Grande) 1997 (Anfiteatro, Ginestre e Querce Francesca).

DATA DI VENDEMMIA:

3 e 7 settembre (ancillotta); 14-15-26-27 e 28 settembre (sangiovese)

FERMENTAZIONE:

in fusti di legno da 5 hl e in vasche di acciaio inox di media capacità con macerazione di 15-18 giorni

AFFINAMENTO:

un anno in barrique di rovere francese (70% nuove) e 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	15,15
zuccheri residui (g/l):	1,7
acidità totale (g/l):	5,33
acidità volatile (g/l):	0,65
pH:	3,47
acido malico (g/l):	0,05
estratto secco netto (g/l):	29,8
polifenoli totali (mg/l):	3.650

BOTTIGLIE PRODOTTE:

1.500 da 375 ml - 8.500 da 750 ml e 220 magnum

I RICONOSCIMENTI

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr

Pietramora 1998 - 90/100

Tre Bicchieri - Vini d'Italia - Gambero Rosso / Slow Food

Pietramora 2003

Vini d'Italia ;;- L'Espresso

Pietramora 2001 - 18/20; Pietramora 2003 - 18/20

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases)

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

