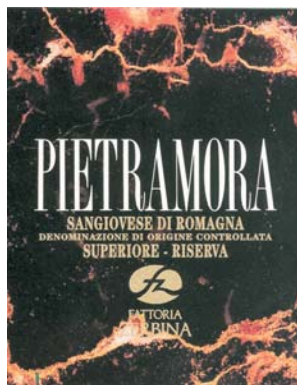


PIETRAMORA

Sangiovese di Romagna
Superiore Riserva DOC



L'ANNATA 2004

UVE:

Sangiovese 97%, ancillotta 3%

VIGNE:

Nome: Ginestre, Capanno, Montignano Grande, Querce Francesca e Pozzo

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

Suolo: franco argilloso, calcareo e sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

alberello

PIANTE PER ETTARO:

10.000 (Pozzo), 8.400 (Ginestre, Capanno, Montignano Grande e Querce Francesca) e 7.600 (Anfiteatro)

ANNO D'IMPIANTO:

1989 (Pozzo), 1994 (Capanno), 1999 (Montignano Grande) 1997 (Anfiteatro, Ginestre e Querce Francesca).

DATA DI VENDEMMIA:

14 settembre (ancillotta); dal 27 settembre al 5 ottobre (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):	15,65
zuccheri residui (g/l):	1,2
acidità totale (g/l):	5,16
acidità volatile (g/l):	0,65
pH:	3,54
acido malico (g/l):	0,10
estratto secco netto (g/l):	26,90

BOTTIGLIE PRODOTTE:

800 da 375 ml - 13.700 da 750 ml e 440 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; Pietramora 2004

Vini d'Italia - L'Espresso

Pietramora 2001 - 18/20; Pietramora 2003 - 18/20; Pietramora 2004 - 17/20

Guida Oro - Veronelli Editore (D.T - G.B.)

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

Duemilavini - Bibenda Editore

Pietramora 2004 - 4 grappoli

