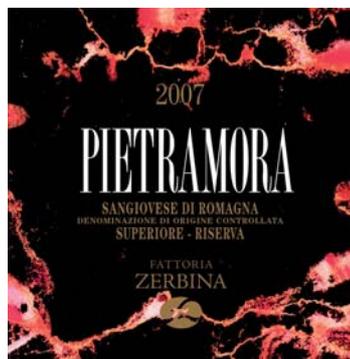


PIETRAMORA
Sangiovese di Romagna
Superiore Riserva DOC



L'ANNATA 2007

UVE:

Sangiovese 97%, ancillotta 3%

VIGNE:

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

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 sud e Querce Francesca)

ANNO D'IMPIANTO:

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

DATA DI VENDEMMIA:

29 agosto (ancillotta); dal 3 al 22 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 (30% nuove) e 12 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	14,90
zuccheri residui (g/l):	2,8
acidità totale (g/l):	5,20
acidità volatile (g/l):	0,67
pH:	3,51
acido malico (g/l):	<0,10
estratto non riduttore (g/l):	30

BOTTIGLIE PRODOTTE:

600 da 375 ml - 13.700 da 750 ml - 400 magnum e 40 doppi magnum

I RICONOSCIMENTI:

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 e 2007 - 17/20;

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

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

