

## PIETRAMORA

Sangiovese di Romagna  
Superiore Riserva DOC



## L'ANNATA 2008

### UVE:

Sangiovese 97%, ancillotta 3%

### VIGNE:

**Nome:** Ginestre, Querce Francesca, Anfiteatro, 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); 11, 29 settembre e 4 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 (30% nuove) e 12 mesi in bottiglia

### DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	15,00
zuccheri residui (g/l):	1,4
acidità totale (g/l):	5,10
acidità volatile (g/l):	0,63
pH:	3,51
acido malico (g/l):	<0,10
estratto non riduttore (g/l):	27,7

### BOTTIGLIE PRODOTTE:

600 da 375 ml - 13.700 da 750 ml - 400 magnum e 40 doppi 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](http://www.jancisrobinson.com) (october 2010)  
*Pietramora 1988 - 16/20, Pietramora 1995 - 16,5/20, Pietramora 2001, 2006 e 2007 - 17,5/20*

