

PIETRAMORA
Romagna Sangiovese
Riserva Marzeno DOC



L'ANNATA 2011

UVE:

Sangiovese 98%, ancillotta 2%

VIGNE:

Nome: Ginestre, Anfiteatro, Querce Francesca, Capanno, Pozzo e Boschetto

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

Suolo: franco argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

alberello

PIANTE PER ETTARO:

10.000 (Pozzo), 8.400 (Ginestre, Anfiteatro, Capanno e Querce Francesca) e 6.000 (Boschetto)

ANNO D'IMPIANTO:

1989 (Pozzo), 1994 (Capanno), 1997 (Ginestre, Anfiteatro e Querce Francesca) e 2006 (Boschetto).

DATA DI VENDEMMIA:

24 agosto (ancillotta); 31 agosto, 16 e 19 settembre (sangiovese)

FERMENTAZIONE:

in fusti di legno da 5 hl e in vasche di acciaio inox di media capacità con macerazione di 21 giorni

AFFINAMENTO:

un anno in barrique di rovere francese (25% nuove) e 12 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	15,60
zuccheri residui (g/l):	0,6
acidità totale (g/l):	5,00
acidità volatile (g/l):	0,46
pH:	3,48
acido malico (g/l):	<0,10
estratto non riduttore (g/l):	29,80

BOTTIGLIE PRODOTTE:

400 da 375 ml - 8000 da 750 ml - 600 magnum e 40 doppi magnum

I RICONOSCIMENTI:

Tre Bicchieri - Vini d'Italia - Gambero Rosso / Slow Food
Pietramora 2003, Pietramora 2004, Pietramora 2006, Pietramora 2008 e 2011
Slow Wine - Slow Food Ed.
Pietramora 2011 - Grande vino

Vini d'Italia - L'Espresso
Pietramora 2011 - 18,5/20; Pietramora 2004, 2007, 2008 e 2009 - 17/20;

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases)
Pietramora 2011 - 93/100; Pietramora 2001 e 2007 - 92/100; Pietramora 2003 - 91/100; Pietramora 2004 e 2008 - 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

Vitae *Pietramora 2011 - Eccellenza*

