

**PIETRAMORA**  
Romagna Sangiovese  
Riserva Marzeno DOC



## L'ANNATA 2012

### UVE:

Sangiovese 98%, ancillotta 2%

### VIGNE:

**Nome:** Anfiteatro, Capanno, Pozzo e Montignano grande

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

**Suolo:** franco argilloso, calcareo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

alberello

### PIANTE PER ETTARO:

10.000 (Pozzo), 8.400 (Anfiteatro, Capanno e Montignano grande)

### ANNO D'IMPIANTO:

1989 (Pozzo), 1994 (Capanno), 1997 (Anfiteatro) e 1999 (Montignano grande).

### DATA DI VENDEMMIA:

21 agosto (ancillotta); 28-30 agosto e 17-19 settembre (sangiovese)

### FERMENTAZIONE:

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

### AFFINAMENTO:

un anno in barrique di rovere francese (20% nuove) e 12 mesi in bottiglia

### DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	15,00
zuccheri residui (g/l):	0,5
acidità totale (g/l):	5,60
acidità volatile (g/l):	0,60
pH:	3,39
acido malico (g/l):	0,28
estratto non riduttore (g/l):	28,50
Polifenoli totali (mg/l):	2957

### BOTTIGLIE PRODOTTE:

240 da 375 ml - 4518 da 750 ml - 254 magnum e 30 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*

Vitae *Pietramora 2011 - Eccellenza*

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

*91/100* 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*

Wine Spectator *Pietramora 2008 - 87/100; Pietramora 2007 - 90/100*

FATTORIA ZERBINA - via Vicchio 11, 48018 - Faenza - Romagna - Italia  
Tel. +39.0546.40022 - fax +39.0546.40275 - email: [info@zerbina.com](mailto:info@zerbina.com)

