

PIETRAMORA
Romagna Sangiovese
Riserva Marzeno DOC



L'ANNATA 2013

UVE:

Sangiovese 98%, ancellotta 2%

VIGNE:

Nome: Anfiteatro, Capanno, Pozzo, Querce Francesca 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, Querce Francesca e Montignano grande)

ANNO D'IMPIANTO:

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

DATA DI VENDEMMIA:

2 settembre (ancellotta); prima settimana di ottobre (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):	<1
acidità totale (g/l):	5,00
acidità volatile (g/l):	0,55
pH:	3,57
acido malico (g/l):	<0,10
estratto non riduttore (g/l):	28,50
Polifenoli totali (mg/l):	3172

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 (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*

