

TORRE DI CEPARANO

Sangiovese di Romagna
Superiore DOC



L'ANNATA 2001

UVE:

Sangiovese 90%, syrah 6%, merlot 4%

VIGNE:

Nome: Capanno, Ginestre, Querce Francesca e Pozzo

Esposizione: sud-est (Capanno, Ginestre, Querce Francesca), nord-ovest (Pozzo)

Suolo: argilloso, franco argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

alberello

PIANTE PER ETTARO:

7.600 (Ginestre e Querce Francesca), 8.400 (Capanno), 8.900 (Pozzo)

ANNO D'IMPIANTO:

1990 (Pozzo), 1994 (Capanno), 1997 (Ginestre e Querce Francesca)

DATA DI VENDEMMIA:

12 settembre (merlot), 9 settembre (syrah), fine settembre - inizio ottobre (sangiovese)

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio di media capacità con macerazione di 21 giorni

AFFINAMENTO:

12 mesi in barrique di rovere francese (50% nuove), più una piccola percentuale di rovere americano; 8 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

| | |
|-----------------------------|-------|
| alcol (% volume): | 14,60 |
| zuccheri residui (g/l): | 1,8 |
| acidità totale (g/l): | 5,40 |
| acidità volatile (g/l): | 0,66 |
| pH: | 3,39 |
| acido malico (g/l): | 0,10 |
| estratto secco netto (g/l): | 28,30 |
| polifenoli totali (mg/l): | 3.250 |

BOTTIGLIE PRODOTTE:

31.300 da 750 ml - 500 magnum

I RICONOSCIMENTI

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr

Torre di Ceparano 1999 - 87/100 - Torre di Ceparano 2001 - 88/100

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases)

Torre di Ceparano 2000 - 89/100

