

TORRE DI CEPARANO

Sangiovese di Romagna
Superiore DOC



L'ANNATA 2002

UVE:

Sangiovese 90%, cabernet sauvignon 5%, merlot 2%, syrah 2%, ancillotta 1%

VIGNE:

Nome: Capanno, Calanco, Ginestre, Querce, Querce Francesca e Pozzo

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

Suolo: argilloso, franco argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

alberello e cordone speronato (Querce)

PIANTE PER ETTARO:

da 7.600 a 11.000 (alberello), 2.700 (cordone speronato)

ANNO D'IMPIANTO:

1969 (Querce), 1990 (Pozzo), 1992-1997 (Calanco), 1994 (Capanno), 1997 (Ginestre e Querce Francesca)

DATA DI VENDEMMIA:

10-12 settembre (merlot), 8 settembre (syrah), metà settembre - prima settimana di ottobre (sangiovese)

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio di media capacità con macerazione di 18 giorni

AFFINAMENTO:

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

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	13,53
zuccheri residui (g/l):	1,7
acidità totale (g/l):	5,50
acidità volatile (g/l):	0,47
pH:	3,52
acido malico (g/l):	0,05
estratto secco netto (g/l):	27,05
polifenoli totali (mg/l):	2.553

BOTTIGLIE PRODOTTE:

34.000 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

