

## TORRE DI CEPARANO

Sangiovese di Romagna  
Superiore DOC



## L'ANNATA 2004

### UVE:

Sangiovese 94%, merlot 5%, ancellotta 1%

### VIGNE:

**Nome:** Capanno, Calanco, Ginestre, Querce Francesca, Pozzo e Montignano grande

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

**Suolo:** argilloso, franco argilloso, calcareo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

alberello

### PIANTE PER ETTARO:

da 7.600 a 11.000

### ANNO D'IMPIANTO:

1989 (Pozzo), 1992-1997 (Calanco), 1994 (Capanno), 1997 (Ginestre e Querce Francesca), 1999 (Montignano grande)

### DATA DI VENDEMMIA:

13 e 26 agosto (merlot), 28 agosto (syrah), prima e terza settimana di settembre (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; 6 mesi in bottiglia

### DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	14,94
zuccheri residui (g/l):	2,06
acidità totale (g/l):	5,20
acidità volatile (g/l):	0,51
pH:	3,46
acido malico (g/l):	0,05
estratto secco netto (g/l):	26,30
polifenoli totali (mg/l):	-

### BOTTIGLIE PRODOTTE:

45.000 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 - Torre di Ceparano 2004 - 91/100

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases)

Torre di Ceparano 2000 e 2003 - 89/100

