

TORRE DI CEPARANO

Sangiovese di Romagna
Superiore DOC



L'ANNATA 2006

UVE:

Sangiovese 92%, merlot 8%

VIGNE:

Nome: Calanco, Ginestre, Querce Francesca, e Montignano grande
Esposizione: sud-est (Ginestre, Querce Francesca e Montignano grande), sud-ovest (Calanco)
Suolo: argilloso, franco argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

alberello

PIANTE PER ETTARO:

da 7.600 a 11.000

ANNO D'IMPIANTO:

1992-1997 (Calanco), 1997 (Ginestre e Querce Francesca),
1999 (Montignano grande)

DATA DI VENDemmIA:

fine agosto (merlot), metà settembre (syrah), prima settimana di ottobre (sangiovese)

FERMENTAZIONE:

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

AFFINAMENTO:

12 mesi in barrique di rovere francese (10% nuove) ed in piccola percentuale di rovere americano; 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	14,76
zuccheri residui (g/l):	1,8
acidità totale (g/l):	5,10
acidità volatile (g/l):	0,66
pH:	3,48
estratto secco netto (g/l):	27,80

BOTTIGLIE PRODOTTE:

30.000 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, Torre di Ceparano 2004 - 90/100

Due Bicchieri "rossi" - Vini d'Italia - Gambero Rosso / Slow Food

Torre di Ceparano 2003 - 2004 e 2005

Vini d'Italia - L'Espresso

Torre di Ceparano 2004 - 15,5/20

