

## TORRE DI CEPARANO

Sangiovese di Romagna  
Superiore Riserva DOC



## L'ANNATA 2009

### UVE:

sangiovese 91%, merlot 4%, cabernet sauvignon 3%, syrah 1% ed ancillotta 1%

### VIGNE:

**Nome:** Ginestre, Laghetto 1°Q., Querce Francesca, Capanno, Montignano grande, nord e sud

**Esposizione:** su-est (Ginestre, Laghetto 1°Q., Montignano grande e sud), est (Querce Francesca), ovest (Capanno) e nord (Montignano nord)

**Suolo:** franco argilloso, calcareo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

alberello

### PIANTE PER ETTARO:

da 7.600 a 11.000

### ANNO D'IMPIANTO:

1997 (Ginestre e Querce Francesca), 1999 (Montignano grande e nord)  
2006 (laghetto 1° Quadro)

### DATA DI VENDEMMIA:

30 agosto (ancillotta e merlot), 6 ottobre (Syrah) e 8-9 ottobre (sangiovese)

### FERMENTAZIONE:

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

### AFFINAMENTO:

12 mesi in barrique di rovere francese ed in piccola percentuale di rovere americano; 6 mesi in bottiglia

### DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	15,10
zuccheri residui (g/l):	<1,3
acidità totale (g/l):	5,00
acidità volatile (g/l):	0,60
pH:	3,48
acido malico (g/l):	<0,10
estratto secco netto (g/l):	29,10

### 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 e 2005 - 91/100; Torre di Ceparano 2008 - 90/100

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases)

Torre di Ceparano 2000, 2003 e 2009 - 89/100 - Torre di Ceparano 2004, 2006, 2007 and 2008 - 90/100

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

Torre di Ceparano 2003, 2004, 2005, 2006 e 2009

I Vini d'Italia - L'Espresso

Torre di Ceparano 2004 e 2006 - 15,5/20; Torre di Ceparano 2009 - 16/20; Torre di Ceparano 2007 - 16,5/20; Torre di Ceparano 2008 - 17/20

4 Grappoli - Duemila Vini - AIS

Torre di Ceparano 2007

