

TORRE DI CEPARANO

Sangiovese di Romagna
Superiore Riserva DOC



L'ANNATA 2010

UVE:

sangiovese 90 %, merlot 8 %, ed ancellotta 2 %

VIGNE:

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

Esposizione: su-est (Ginestre, Laghetto I°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 I° Quadro)

DATA DI VENDEMMIA:

30 agosto e 2 settembre (ancellotta e merlot), prima settimana di ottobre (sangiovese)

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio di media capacità con macerazione di 15 giorni

AFFINAMENTO:

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

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	15,07
zuccheri residui (g/l):	<1,3
acidità totale (g/l):	5,10
acidità volatile (g/l):	0,59
pH:	3,48
acido malico (g/l):	<0,10
estratto secco netto (g/l):	27,10

BOTTIGLIE PRODOTTE:

20.000 da 750 ml - 400 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, 2006 e 2010 - 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

4 Viti - Vitae - Associazione Italiana Sommelier Torre di Ceparano 2010

