

TORRE DI CEPARANO

Sangiovese di Romagna
Superiore Riserva DOC



L'ANNATA 2011

UVE:

sangiovese 98%, ancillotta 2%

VIGNE:

Nome: Ginestre, Anfiteatro, Querce Francesca, Capanno, Pozzo, Montignano grande e sud

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

Suolo: franco argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

alberello

PIANTE PER ETTARO:

da 7.600 a 11.000

ANNO D'IMPIANTO:

1989 (Pozzo), 1992 (Capanno), 1997 (Ginestre, Anfiteatro e Querce Francesca), 1999 (Montignano grande e sud)

DATA DI VENDEMMIA:

29 agosto (ancillotta); 13, 14, 22 e 29 settembre (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): | 15,58 |
| zuccheri residui (g/l): | 0,7 |
| acidità totale (g/l): | 4,60 |
| acidità volatile (g/l): | 0,37 |
| pH: | 3,48 |
| acido malico (g/l): | <0,10 |
| estratto secco netto (g/l): | 28,80 |

BOTTIGLIE PRODOTTE:

25.000 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

