

TORRE DI CEPARANO

Romagna Sangiovese
Superiore Riserva DOC



L'ANNATA 2016

UVE:

sangiovese 93%, merlot 5% e 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); 2 e 5 settembre (merlot); dal 5 settembre al 1 ottobre (sangiovese)

FERMENTAZIONE:

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

AFFINAMENTO:

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

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	14,99
zuccheri residui (g/l):	<0,5
acidità totale (g/l):	5,20
acidità volatile (g/l):	0,55
pH:	3,34
acido malico (g/l):	<0,10
estratto secco netto (g/l):	27,90

BOTTIGLIE PRODOTTE:

26.000 da 750 ml - 400 magnum

I RICONOSCIMENTI

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr

Torre di Ceparano 2004 e 2005 - 91/100; Torre di Ceparano 2008 e 2014 - 90/100

Guida Essenziale ai Vini d'Italia, Daniele Cernilli

Torre di Ceparano 2012 - 93/100

Bibenda - Fondazione Italiana Sommelier

3 grappoli - Torre di Ceparano 2011

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases)

Torre di Ceparano 2004, 2006, 2007, 2008 e 2011 - 90/100

I Vini d'Italia - L'Espresso

Torre di Ceparano 2008 - 17/20; Torre di Ceparano 2011 - 15,5/20

Vitae - Associazione Italiana Sommelier

3 Viti - Torre di Ceparano 2010 e 2011

Vini d'Italia - Gambero Rosso

2 Bicchieri - Torre di Ceparano 2003, 2004, 2005, 2006 e 2009

