

TORRE DI CEPARANO

Romagna Sangiovese
Superiore Riserva DOC



GRAPE VARIETY:

sangiovese 93% - merlot 5% - ancellotta 2%

VINEYARD:

Name: Ginestre, Anfiteatro, Querce Francesca, Capanno, Pozzo, Montignano grande and sud

Exposure: north (Pozzo), south-east (Ginestre and Montignano grande), east (Querce Francesca), west (Capanno and Anfiteatro) and south (Montignano sud)

Soil: clay, limestone, chalky

TRAINING SYSTEM:

bush

No PLANTS PER HECTARE:

from 7.600 to 11.000

YEAR OF PLANTATION:

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

FERMENTATION: in medium sized stainless steel tanks for fifteen days

AGING:

12 months in french barrique and tonneaux and american oak barrels; a fining of six months in bottle

ANALYTICAL DATA:

alcohol (% volume):	14,40
residual sugar (g/l):	<0,5
total acidity (g/l):	5,40
volatile acidity (g/l):	0,50
pH:	3,38
malic acid (g/l):	<0,10
residual dry extract (g/l):	29,30

No OF BOTTLES:

30.000 full bottles - 600 magnums

AWARDS

Advocate - Robert M. Parker Jr (Monica Lerner)

Torre di Ceparano 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

