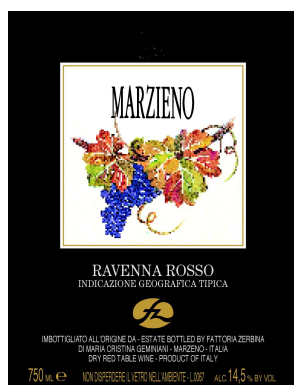


MARZIENO
Ravenna Rosso IGT



L'ANNATA 2000

UVE:

sangiovese 78%, cabernet sauvignon 13%, merlot 9%

VIGNA D'ORIGINE:

Nome: Capanno (sangiovese) Querce (sangiovese), Calanco (cabernet sauvignon e merlot)

Esposizione: sud, sud-est (Capanno e Querce), sud-ovest (Calanco)

Terreno: franco argilloso, argilloso, calcareo

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

cordone speronato (Querce) e alberello (Calanco e Capanno)

N° PIANTE PER ETTARO:

2.700 (Querce), 8.400 (Capanno) e 11.000 (Calanco)

ANNO D'IMPIANTO:

1969 (Querce), 1992 (Calanco) e 1994 (Capanno)

EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:

22 agosto (merlot), 12 settembre (cabernet sauvignon), 28 e 29 settembre (sangiovese)

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio termocondizionate con macerazione di 21 giorni

AFFINAMENTO:

15 mesi in barrique di rovere francese e di rovere americano (70% nuove) e 10 mesi in bottiglia

VALORI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:

alcol (in volume %):	14,20
zuccheri riduttori (g/l):	1,4
acidità totale (g/l):	5,45
acidità volatile (g/l):	0,62
pH:	3,65
acido malico (g/l):	0,10
estratto secco netto (g/l):	29,60
polifenoli totali (mg/l):	2.940

BOTTIGLIE PRODOTTE:

20.000 da 750 ml - 400 da 1500 ml

I RICONOSCIMENTI

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

Marzieno 1995, 1997, 1998, 1999, 2000 e 2001

5 Grappoli - Duemila Vini - AIS

Marzieno 1995 e 1997

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr

Marzieno 1990 - 91/100 - Marzieno 2001 - 90/100

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases)

Marzieno 2000 - 90/100

Jancis Robinson - Financial Times - Ten stunning "Tre bicchieri" reds

Marzieno 2000

