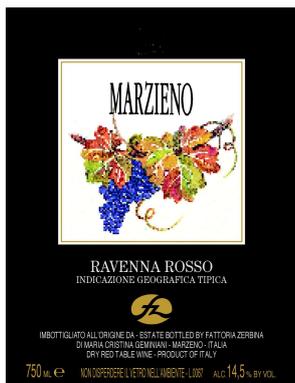


MARZIENO

Ravenna Rosso IGT



L'ANNATA 2001

UVE:

sangiovese 70%, cabernet sauvignon 15%, merlot 8%, syrah 7%

VIGNA D'ORIGINE:

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

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

Terreno: franco argilloso, argilloso, calcareo

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

cordone speronato (Querce) e alberello (Calanco)

N° PIANTE PER ETTARO:

2.700 (Querce) e 11.000 (Calanco)

ANNO D'IMPIANTO:

1969 (Querce) e 1992-1997 (Calanco)

EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:

1 settembre (merlot), 9 settembre (syrah), 29 settembre (cabernet sauvignon) e 1 ottobre (sangiovese)

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio termocondizionate con macerazione di 21 giorni

AFFINAMENTO:

15 mesi in barrique di rovere francese (70% nuove) più una piccola percentuale di rovere americano; 12 mesi in bottiglia

VALORI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:

alcol (in volume %):	14,95
zuccheri riduttori (g/l):	1,4
acidità totale (g/l):	5,25
acidità volatile (g/l):	0,66
pH:	3,50
acido malico (g/l):	0,15
estratto secco netto (g/l):	29,60
polifenoli totali (mg/l):	3635

BOTTIGLIE PRODOTTE:

21.000 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

