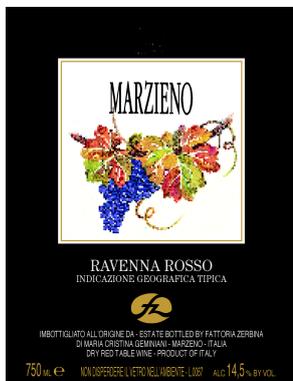


## MARZIENO

Ravenna Rosso IGT



## L'ANNATA 2002

### UVE:

sangiovese 80%, merlot 10%, cabernet sauv. 8%, syrah 2%

### VIGNA D'ORIGINE:

**Nome:** Anfiteatro e Querce Francesca (sangiovese), Calanco (cabernet sauvignon, merlot, syrah e ancillotta)

**Esposizione:** sud-est (Querce Francesca), sud-ovest (Anfiteatro e Calanco)

**Terreno:** franco argilloso, argilloso, calcareo

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

alberello

### N° PIANTE PER ETTARO:

da 7.600 a 11.000

### ANNO D'IMPIANTO:

1997 (Querce Francesca), 1999 (Anfiteatro), 1992-1997 (Calanco)

### EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:

8 settembre (syrah), 10 settembre (merlot), 21 settembre (cabernet sauvignon), 4 e 5 ottobre (sangiovese)

### FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio termocondizionate con macerazione di 20 giorni

### AFFINAMENTO:

13 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 %):	14,05
zuccheri riduttori (g/l):	1,6
acidità totale (g/l):	5,20
acidità volatile (g/l):	0,66
pH:	3,56
acido malico (g/l):	0,05
estratto secco netto (g/l):	27,30
polifenoli totali (mg/l):	3394

### BOTTIGLIE PRODOTTE:

6.852 da 750 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 - Marzieno 2002 - 87/100*

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases)

*Marzieno 2000 - 90/100*

