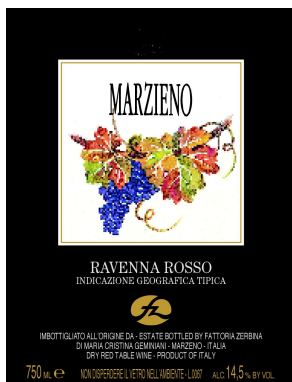


## MARZIENO

Ravenna Rosso IGT



## L'ANNATA 2003\*

### UVE:

sangiovese 61%, cabernet sauvignon 13%, merlot 21%, syrah 5%

### 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:

18, 20 e 23 agosto (merlot), 19 e 21 agosto (syrah), 28 agosto (cabernet sauvignon) e 26, 28 agosto e 23, 24 settembre (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 %):	14,70
zuccheri riduttori (g/l):	1,5
acidità totale (g/l):	5,28
acidità volatile (g/l):	0,63
pH:	3,47
acido malico (g/l):	<0,05
estratto secco netto (g/l):	28,40
polifenoli totali (mg/l):	

### BOTTIGLIE PRODOTTE:

20.000 da 750 ml - 384 da 1500 ml

## I RICONOSCIMENTI

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

*Marzieno 1995, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001 e 2003 (l'anno della stella)*

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*

The Wine Enthusiast

*Marzieno 2001 - 91/100*

