

MARZIENO

Ravenna Rosso IGT



L'ANNATA 2004

UVE:

sangiovese 75%, cabernet sauvignon 10%, merlot 7%, syrah 8%

VIGNA D'ORIGINE:

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

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

Terreno: franco argilloso, argilloso, calcareo

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

alberello

N° PIANTE PER ETTARO:

8.800 e 11.000 (Calanco)

ANNO D'IMPIANTO:

1992-1997

EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:

Primi di settembre (merlot e syrah), fine settembre (cabernet sauvignon e sangiovese)

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio termocondizionate con macerazione di 21 giorni

AFFINAMENTO:

15 mesi in barrique di rovere francese (70% nuove e 30% usate) più una piccola percentuale di rovere americano; 12 mesi in bottiglia

VALORI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:

alcol (in volume %):	15,25
zuccheri riduttori (g/l):	1,0
acidità totale (g/l):	4,97
acidità volatile (g/l):	0,57
pH:	3,59
acido malico (g/l):	0,09
estratto secco netto (g/l):	28,90
polifenoli totali (mg/l):	3634

BOTTIGLIE PRODOTTE:

13.200 da 750 ml - 375 da 1500 ml e 500 da 375 ml

I RICONOSCIMENTI

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

Marzieno 1995, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2003 e 2004

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, Marzieno 2001 - 90/100, Marzieno 2003 - 90/100

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

Marzieno 2000

The Wine Enthusiast

Marzieno 2001 - 91/100

