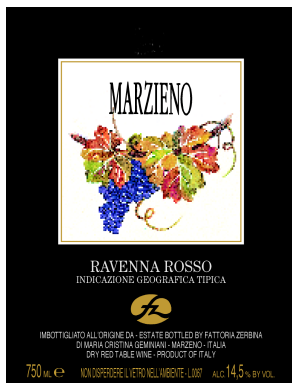


MARZIENO

Ravenna Rosso IGT



L'ANNATA 2005

UVE:

sangiovese 60%, syrah 25%, cabernet sauvignon 10% e merlot 5%

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), metà settembre (cabernet sauvignon) e inizio di ottobre (sangiovese)

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio termocondizionate con macerazione di 15 giorni

AFFINAMENTO:

15 mesi in barrique di rovere francese (70% nuove e 30% usate) più una piccola percentuale di rovere americano; 18 mesi in bottiglia

VALORI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:

alcol (in volume %):	14,70
zuccheri riduttori (g/l):	1,3
acidità totale (g/l):	5,32
acidità volatile (g/l):	0,81
pH:	3,63
acido malico (g/l):	0,01

BOTTIGLIE PRODOTTE:

7.000 da 750 ml

I RICONOSCIMENTI

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

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

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr

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

Guida Oro - *Veronelli* Editore (Daniel Thomases - Gigi Brozzoni)

Marzieno 2000 - 90/100, *Marzieno* 2001 - 90/100, *Marzieno* 2003 - 90/100,

Marzieno 2004 - 93/100

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

Marzieno 2000

The Wine Enthusiast

Marzieno 2001 - 91/100

Michel Phaneuf

Marzieno 2001 - grappolo d'oro

