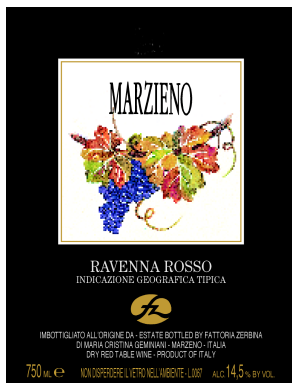


MARZIENO

Ravenna Rosso IGT



L'ANNATA 2006

UVE:

sangiovese 60%, cabernet sauvignon 40%

VIGNA D'ORIGINE:

Nome: Ginestre, sopra Vicchio, Anfiteatro, Querce Francesca e Montignano grande (sangiovese), Calanco vecchio e nuovo (cabernet sauvignon)

Esposizione: sud-est (Ginestre, sopra Vicchio e Querce Francesca), sud (Montignano grande) e sud-ovest (Anfiteatro e Calanco)

Terreno: franco argilloso, argilloso, calcareo

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

alberello

N° PIANTE PER ETTARO:

2.800 - 8.800 e 11.000 (Calanco)

ANNO D'IMPIANTO:

1971 - 1992 e 1997

EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:

2 ottobre (cabernet sauvignon) e 3 - 5 e 10 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):	1,0
acidità totale (g/l):	5,06
acidità volatile (g/l):	0,77
pH:	3,58
acido malico (g/l):	<0,05

BOTTIGLIE PRODOTTE:

13.500 da 750 ml e 600 da 375 ml - 400 da 1,5 lt. - 40 da 3 lt.

I RICONOSCIMENTI:

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases - Gigi Brozzoni)
*Marzieno 2000 - 90/100, Marzieno 2001 - 90/100, Marzieno 2003 - 90/100, Marzieno 2004 - 93/100, Marzieno 2006 super *** 93/100*

Tre Bicchieri - Vini d'Italia - Gambero Rosso / Slow Food
Marzieno 1995, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2003 e 2004

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr
Marzieno 1990 - 91/100, Marzieno 2001 - 90/100

Jancis Robinson - Financial Times - Ten stunning "Tre bicchieri" reds
Marzieno 2000

Walter Speller - www.jancisrobinson.com (october 2010)
Marzieno 1990 - 16,5/20, Marzieno 1995 and 2005 - 17/20, Marzieno 2001 - 17,5/20

