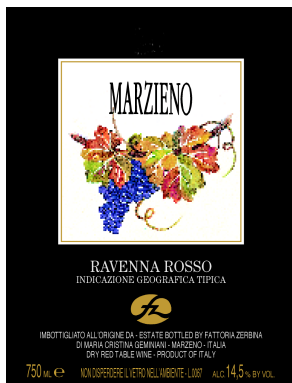


## MARZIENO

Ravenna Rosso IGT



## L'ANNATA 2007

### UVE:

75% sangiovese, 25% cabernet sauvignon, merlot e syrah

### VIGNA D'ORIGINE:

**Nome:** Ginestre, Querce Francesca e Montignano grande, Calanco vecchio e nuovo

**Esposizione:** sud-est (Ginestre e Querce Francesca), sud (Montignano grande) 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 e 1997

### EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:

25 Agosto e 19 Settembre

### 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; 12 mesi in bottiglia

### VALORI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:

alcol (in volume %):	14,90
zuccheri riduttori (g/l):	<1,0
acidità totale (g/l):	4,55
acidità volatile (g/l):	0,76
pH:	3,84
acido malico (g/l):	<0,1
estratto secco totale (g/l):	31,6
polifenoli totali (mg/l):	3711

### BOTTIGLIE PRODOTTE:

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

## I RICONOSCIMENTI:

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomas - Gigi Brozzoni)  
Marzieno 2000 - 90/100, Marzieno 2001 - 90/100, Marzieno 2003 - 90/100,  
Marzieno 2004 - 93/100, Marzieno 2006 e 2007 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

