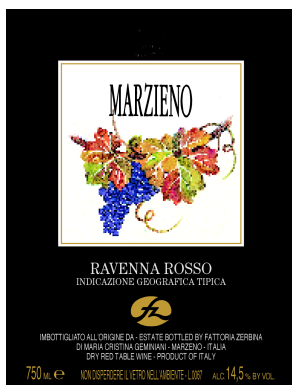


## MARZIENO

Ravenna Rosso IGT



## L'ANNATA 2008

### UVE:

60% sangiovese, 27% cabernet sauvignon, 10% merlot e 3% syrah

### VIGNA D'ORIGINE:

**Nome:** Capanno, Querce Francesca, Montignano grande, piccolo e nord, Calanco vecchio

**Esposizione:** sud-est (Querce Francesca), sud (Montignano grande), nord (Montignano nord), nord-est (Montignano piccolo), sud-ovest (Calanco vecchio) e ovest (Capanno)

**Terreno:** franco argilloso, argilloso - calcareo

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

alberello

### N° PIANTE PER ETTARO:

8.800 e 11.000 (Calanco)

### ANNO D'IMPIANTO:

1992, 1994, 1997 e 1999

### EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:

prima settimana di settembre (merlot), metà settembre (cabernet s. e syrah) e prima settimana di ottobre (sangiovese)

### FERMENTAZIONE:

parte in vasche di acciaio termocondizionate con macerazione di 15 giorni e parte in tonneaux con follatura manuale

### AFFINAMENTO:

15 mesi in barrique (25% nuove e 75% usate) di rovere francese (90%) ed piccola percentuale americano (5%) ed ungherese (5%); 18 mesi in bottiglia

### VALORI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:

alcol (in volume %):	15,24
zuccheri riduttori (g/l):	<1,0
acidità totale (g/l):	5,04
acidità volatile (g/l):	0,79
pH:	3,60
acido malico (g/l):	<0,1
estratto secco totale (g/l):	29

### BOTTIGLIE PRODOTTE:

10.000 da 750 ml - 400 da 1,5 L - 40 da 3 L

## 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, 2007 e 2008 super \*\*\* 93/100

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

Marzieno 1995, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2003, 2004 e 2008

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

