

MARZIENO
Ravenna Rosso IGT

2009
MARZIENO
RAVENNA ROSSO



FATTORIA
ZERBINA

L'ANNATA 2009

UVE:

60% sangiovese, 25% cabernet sauvignon, 10% merlot e 5% 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 tonneau 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 %):	15,40
zuccheri riduttori (g/l):	<1,0
acidità totale (g/l):	5,00
acidità volatile (g/l):	0,64
pH:	3,65
acido malico (g/l):	<0,1
estratto secco totale (g/l):	28,5

BOTTIGLIE PRODOTTE:

9.000 da 750 ml - 400 da 735 ml - 400 da 1,5 L - 40 da 3 L

I RICONOSCIMENTI:

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases - Gigi Brozzoni)
Marziano 2000 - 90/100, Marziano 2001 - 90/100, Marziano 2003 - 90/100,
Marziano 2004 - 93/100, Marziano 2006, 2007, 2008 e 2009 super *** 93/100

Tre Bicchieri - Vini d'Italia - Gambero Rosso / Slow Food
Marziano 1995, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2003, 2004 e 2008

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

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

FATTORIA
ZERBINA