

MARZIENO

Ravenna Rosso IGT



L'ANNATA 2012

UVE:

70% Merlot, Cabernet sauvignon e Syrah, 30% Sangiovese

VIGNA D'ORIGINE:

Nome: Montignano grande, nord, sud e piccolo, Calanco vecchio e nuovo
Esposizione: sud (Montignano grande), nord (Montignano nord), nord-est (Montignano piccolo), sud-ovest (Calanco vecchio e nuovo)
Terreno: franco argilloso, argilloso - calcareo

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

alberello

N° PIANTE PER ETTARO:

8.800 e 11.000 (Calanco)

ANNO D'IMPIANTO: 1992, 1999 e 2000

EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:

28 agosto (merlot), 29 agosto (syrah) e 15 settembre (cabernet sauvignon) e 26 settembre (sangiovese)

FERMENTAZIONE:

parte in vasche di acciaio termocondizionate con macerazione di 15 giorni e parte in tonneau per 18 giorni con follatura manuale

AFFINAMENTO:

rique (20% nuove) di rovere fr

VALORI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:

alcol (in volume %):	14,38
zuccheri riduttori (g/l):	<1,0
acidità totale (g/l):	5,09
acidità volatile (g/l):	0,68
pH:	3,70
acido malico (g/l):	-
estratto secco totale (g/l):	30,8

BOTTIGLIE PRODOTTE:

7.120 da 750 ml - 400 da 375 ml - 400 da 1,5 L - 30 da 3 L

I RICONOSCIMENTI:

Vitae - Associazione Italiana Sommelier:

5 viti - Marziano 2010

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

Walter Speller - www.jancisrobinson.com (october 2010)

Marziano 1990 - 16,5/20, Marziano 1995 and 2005 - 17/20, Marziano 2001 - 17,5/20

Wine Spectator Marziano 2008 - 88/100