

MARZIENO

Ravenna Rosso IGT



L'ANNATA 2013

UVE:

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

VIGNA D'ORIGINE:

Nome: Montignano grande, nord, sud e piccolo,

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:

22 (merlot e syrah) e 29 settembre (cabernet); 4 ottobre (sangiovese)

FERMENTAZIONE:

parte in vasche di acciaio termocondizionate con macerazione di 21 giorni e parte in tonneau per 18 giorni con follatura manuale

AFFINAMENTO:

15 mesi in barrique (20% nuove) di rovere francese (90%) ed piccola percentuale americano (5%) ed ungherese (5%); 8 mesi in bottiglia

VALORI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:

alcol (in volume %):	14,52
zuccheri riduttori (g/l):	<1,0
acidità totale (g/l):	4,53
acidità volatile (g/l):	0,70
pH:	3,74
acido malico (g/l):	0,10
estratto secco totale (g/l):	28,00

BOTTIGLIE PRODOTTE:

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

I RICONOSCIMENTI:

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr

Marzieno 2012 - 91/100, Marzieno 2001 - 90/100 Marzieno 1990 - 91/100

Vitae - Associazione Italiana Sommelier: 5 viti - *Marzieno 2010*

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, 2008 e 2009 super *** 93/100*

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

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

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

Wine Spectator *Marzieno 2008 - 88/100*