

## MARZIENO Ravenna Rosso IGP



## L'ANNATA 2017

### 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 (Montignano grande, nord e piccolo) e 11.000 (Calanco)

**ANNO D'IMPIANTO:** 1992, (Calanco vecchio) 1997 (Calanco nuovo e Ginestre), 1999 e 2000 (Montignano grande, nord e piccolo)

### EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:

16, 22, e 23 agosto (merlot, syrah e cabernet sauvignon) e 5 settembre (sangiovese)

### FERMENTAZIONE:

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

### AFFINAMENTO:

15 mesi in legno, parte barrique e parte tonneau; 8 mesi in bottiglia

### VALORI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:

alcol (in volume %):	14,50
zuccheri riduttori (g/l):	<1,0
acidità totale (g/l):	5,18
acidità volatile (g/l):	0,61
pH:	3,69
acido malico (g/l):	<0,1

### BOTTIGLIE PRODOTTE:

6.615 da 750 ml - 300 da 1,5 L e 35 da 3 L

## I RICONOSCIMENTI:

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

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

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases - Gigi Brozzoni)

Marzieno 2000, 2001, 2003 - 90/100, Marzieno 2004 - 93/100, Marzieno 2006, 2007, 2008 e 2009 super \*\*\* 93/100

Vitae - Associazione Italiana Sommelier:

5 viti - Marzieno 2010

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

Wine Spectator Marzieno 2008 - 88/100