

## MARZIENO

Ravenna Rosso IGP



## L'ANNATA 2018

### UVE:

40% Sangiovese, 52% Merlot, e 8% Syrah,

### VIGNA D'ORIGINE:

**Nome:** Anfiteatro, Capanno, Querce Francesca, Montignano grande e nord

**Esposizione:** ovest (Anfiteatro), sud -est (Montignano grande), nord (Montignano nord),

**Terreno:** franco argilloso e argilloso - calcareo

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

alberello

### N° PIANTE PER ETTARO:

8.800 (Querce Francesca, Montignano grande e nord), 7.400 (Anfiteatro), Capanno (8.200)

**ANNO D'IMPIANTO:** 1994 (Capanno), 1997 (Querce Francesca), 1999 (Anfiteatro) e 2000 (Montignano grande e nord)

### EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:

3-4 settembre (merlot e syrah) e 1-2 ottobre (sangiovese)

### FERMENTAZIONE:

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

### AFFINAMENTO:

24 mesi in legno, parte barrique e parte tonneau; 6 mesi in bottiglia

### VALORI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:

alcol (in volume %):	14,50
zuccheri riduttori (g/l):	<1,0
acidità totale (g/l):	4,86
acidità volatile (g/l):	0,58
pH:	3,64
acido malico (g/l):	<0,1

### BOTTIGLIE PRODOTTE:

5.861 da 750 ml - 381 da 1,5 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