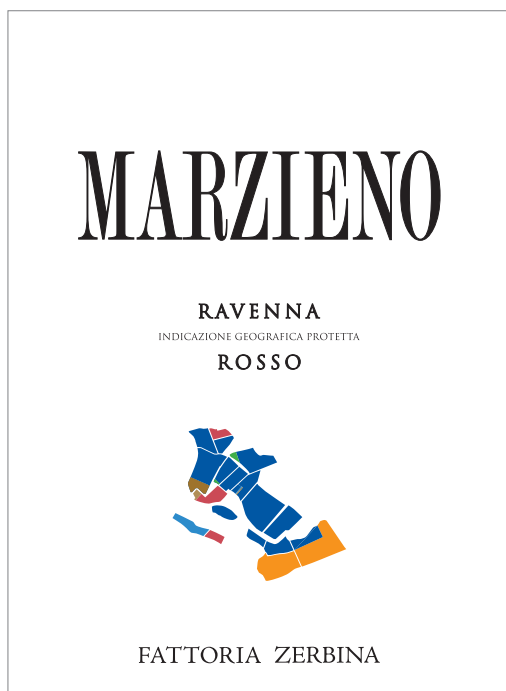


MARZIENO
Ravenna Rosso IGP



L' ANNATA 2019

UVE:

40% Sangiovese, 45% Merlot, 10% Cabernet sauvignon e 5% Syrah,

VIGNA D'ORIGINE:

Nome: Capanno, Querce Francesca, Montignano piccolo e nord, Calanco vecchio

Esposizione: ovest sud -est (Montignano grande), nord (Montignano nord), ovest (Calanco vecchio)

Terreno: franco argilloso, argilloso - calcareo e argilloso

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

alberello

N° PIANTE PER ETTARO:

8.800 (Querce Francesca, Montignano piccolo e nord), 8200 (Capanno), 11.000 (Calanco Vecchio)

ANNO D'IMPIANTO: 1992 (Calanco vecchio), 1994 (Capanno), 1997 (Querce Francesca), e 1999 (Montignano grande e nord)

EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:

11, 18 e 20 settembre (merlot), 17 settembre (syrah), 17, 28 e 30 settembre (Cabernet sauvignon) e 30 settembre e 8 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):	5,43
acidità volatile (g/l):	0,64
pH:	3,53
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 -

FATTORIA
ZERBINA

FATTORIA ZERBINA - via Vicchio 11, 48018 - Faenza - Romagna - Italia
Tel. +39.0546.40022 - fax +39.0546.40275 - email: info@zerbina.com