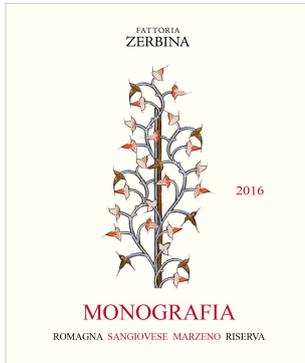


## MONOGRAFIA 3

Romagna Sangiovese  
Marzeno Riserva DOC



## L'ANNATA 2018

**UVE:**  
Sangiovese 100%

**VIGNE:**  
**Nome:** Boschetto  
**Esposizione:** nord-est  
**Suolo:** argilloso- calcareo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
alberello

**PIANTE PER ETTARO:**  
6.660

**ANNO D'IMPIANTO:**  
2007

**DATA DI VENDEMMIA:**  
20 settembre 2018

**FERMENTAZIONE:**  
fermentazione in tonneau di rovere francese da 500 litri

**AFFINAMENTO:**  
due anni in tonneau da 500 litri e 24 mesi in bottiglia

**DATI ANALITICI:**

alcol (% volume):	14,87
zuccheri residui (g/l):	<1
acidità totale (g/l):	5,30
acidità volatile (g/l):	0,64
pH:	3,50
acido malico (g/l):	<0,10
estratto non riduttore (g/l):	28,10

**BOTTIGLIE PRODOTTE:**  
1.667 da 750 ml

## I RICONOSCIMENTI:

I Vini di Veronelli (*Alessandra Piubello*)  
2016-96/100; 2017-96/100; 2018-94/100  
Daniele Cernilli, alias Doctor Wine  
2018-93/100

Falstaff (Othmar Kiem)  
2016 e 2017 - 94/100

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr (Monica Larner)  
2016 - 94/100

Decanter (Walter Speller)  
2016 -92/100

## NOTE:

*Monografia è un progetto che parte nel 2016, proponendo una prestigiosa collezione di vini da singoli vigneti di sangiovese, allevati ad alberello, che riteniamo più rappresentativi in ogni singola vendemmia.*

