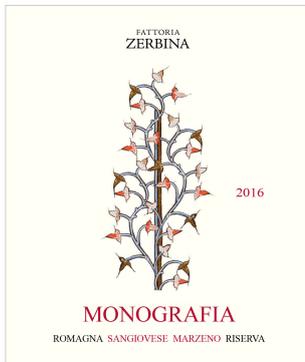


**MONOGRAFIA**  
Romagna Sangiovese  
Marzeno Riserva DOC



## L'ANNATA 2019

**UVE:**  
Sangiovese 100%

**VIGNE:**  
**Nome:** Anfiteatro  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Suolo:** terrazzo alluvionale

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
alberello

**PIANTE PER ETTARO:**  
7.400

**ANNO D'IMPIANTO:**  
1997

**DATA DI VENDEMMIA:**  
21 settembre 2019

**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):             | 14,60 |
| zuccheri residui (g/l):       | <1    |
| acidità totale (g/l):         | 5,27  |
| acidità volatile (g/l):       | 0,70  |
| pH:                           | 3,50  |
| acido malico (g/l):           | <0,10 |
| estratto non riduttore (g/l): | 27,10 |

**BOTTIGLIE PRODOTTE:**  
695 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.*

