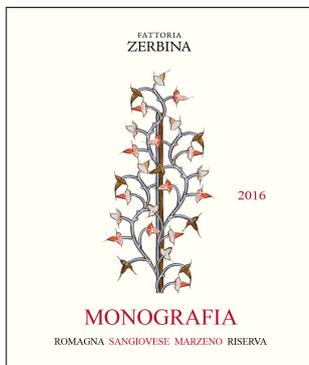


MONOGRAFIA
Romagna Sangiovese
Marzeno Riserva DOC



L'ANNATA 2016

UVE:
Sangiovese 100%

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
alberello

PIANTE PER ETTARO:
6.000

ANNO D'IMPIANTO:
1997

DATA DI VENDEMMIA:
8 settembre

FERMENTAZIONE:
fermentazione in tonneau di rovere francese da 500 litri

AFFINAMENTO:
un anno in tonneau da 500 litri e 36 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	14,60
zuccheri residui (g/l):	<1
acidità totale (g/l):	4,59
acidità volatile (g/l):	0,57
pH:	3,64
acido malico (g/l):	<0,10
estratto non riduttore (g/l):	27,30

BOTTIGLIE PRODOTTE:
660 da 750 ml

I RICONOSCIMENTI:

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

Decanter (Walter Speller)
92/100

Falstaff(Othmar Kiem)
94/100

NOTES:

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.

