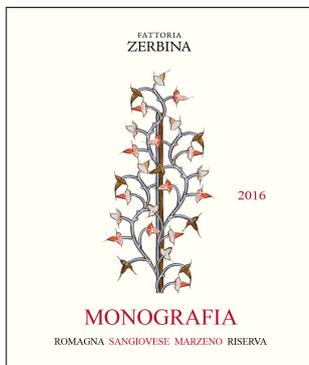


**MONOGRAFIA**  
Romagna Sangiovese  
Marzeno Riserva DOC



**L'ANNATA 2017**

**UVE:**  
Sangiovese 100%

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

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
alberello

**PIANTE PER ETTARO:**  
10.000

**ANNO D'IMPIANTO:**  
1989

**DATA DI VENDEMMIA:**  
7 settembre

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

**AFFINAMENTO:**  
due anni in tonneau da 500 litri e 36 mesi in bottiglia

**DATI ANALITICI:**

alcol (% volume):	14,79
zuccheri residui (g/l):	<1
acidità totale (g/l):	5,60
acidità volatile (g/l):	0,75
pH:	3,64
acido malico (g/l):	<0,10
estratto non riduttore (g/l):	27,80

**BOTTIGLIE PRODOTTE:**  
660 da 750 ml

**I RICONOSCIMENTI:**

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

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

Decanter (Walter Speller)  
2016 -92/100

I Vini di Veronelli (Alessandra Piubello)  
2016-96/100

**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.*

