

Progetto 5 Varietà / *The 5 varieties project*

MARCHIONI

Valdobbiadene Prosecco Superiore Doccg Extra Dry

Metodo Martinotti / *Martinotti Method*

Ricco e armonico / *Rich and harmonious*

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|-------------|
| Alcool: 11,5% vol. | <i>Alcohol: 11,5% vol.</i> | 85% |
| Zuccheri residui: 14 g/l | <i>Residual sugar: 14 g/l</i> | Glera tonda |
| Acidità fissa: 6 g/l | <i>Fixed acidity: 6 g/l</i> | 5% |
| PH: 3,25 | <i>PH: 3,25</i> | Glera lunga |
| Estratto: 17,5 g/l | <i>Extract: 17,5 g/l</i> | 3% |
| Potassio: 0,65 g/l | <i>Potassium: 0,65 g/l</i> | Bianchetta |
| Chiusura: tappo fungo | <i>Closure: mushroom cork</i> | 3% |
| Tiratura bottiglie: 13.570 | <i>Bottles produced: 13.570</i> | Verdiso |
| | | 4% |
| | | Perera |

AGRONOMIA / *AGRONOMY*

| | |
|-------------------------|---|
| Suoli | Marne calcaree con silicati di ferro ed alluminio; arenarie lenticolari ricche di sodio nei cambi di strati; rinnovo sostanza organica con sovesci e compost. |
| Soil | <i>Pockets of calcareous marl and sandstone in the middle slope areas; renewal of organic matter with cover crops and compost.</i> |
| Vigneti | 6 vecchie Rive 4.000 ceppi/ha allevati a cappuccina e doppio capovolto; rese da disciplinare DOCG con massimi di 13.500 kg/ha pari a 9.450 l/ha. |
| Vineyards | <i>6 old Rive (terraced slopes); 4000 vines/ha, vine training system: double arched cane; yields compliant with the DOCG regulations: maximum 13,500 kg/ha amounting to 9,450 l/ha.</i> |
| Altitudine | Da 220 a 360 mslm. |
| Altitude | <i>From 220 to 360 meters above sea level.</i> |
| Giacitura | Collinare ripida, con pendenze anche di 60°; terrazzamenti a girapoggio e ciglioni. |
| Position | <i>Steep hills with gradients of up to 60 degrees; terraced land shaped by contour farming techniques.</i> |
| Esposizione | Versanti sud-est, sud, sud-ovest e ovest dei conoidi. |
| Exposure | <i>Slopes facing southeast, south, southwest and west of the alluvial fans.</i> |
| Viticultura | Sostenibile a basso impatto a calendario lunare. |
| Vine cultivation | <i>Sustainable, low-impact cultivation according to the lunar calendar.</i> |
| Manodopera | Da 300 a 770 h/ha anno di lavoro. |
| Labour | <i>From 300 to 770 h/ha year of work.</i> |
| Vendemmia | Manuale in cassetta forata nel mese di settembre. |
| Harvest | <i>Manual harvesting in the month of September; boxes with holes are used.</i> |

ENOLOGIA / *WINE MAKING INFORMATION*

| | |
|-------------------------|--|
| Ammostamento | Tavolo cernita e spremitura soffice inerte con frazionamento dei mosti e macerazioni pellicolari a freddo. |
| Mashing | <i>All grapes are sorted on a table, soft pressing and fractionation of the must; grapes from marly Rive undergo a short low temperature maceration and then fermentation on skins is started.</i> |
| Fermentazione | Termocontrollata in inox, uso di lieviti indigeni e selezionati, in chiusura 2 travasi, affinamento a freddo. |
| Fermentation | <i>In stainless steel tanks at controlled temperature, use of native selected yeasts, 2 transfers at the end of the cycle, and low temperature aging.</i> |
| Assemblaggio | Con la prima luna calante dell'anno nuovo. |
| Blending | <i>During the first waning moon of the new year.</i> |
| Presa di spuma | Metodo Valdobbiadene con 50 giorni di autoclave, stabilizzazione a freddo. |
| 2nd Fermentation | <i>Valdobbiadene method; wines spend 50 days in autoclave, cold stabilization.</i> |



CONDIVISIONE / *WINE TASTING INFORMATION*

| | |
|------------------------|--|
| Aspetto | Brillante e cremoso, spuma ricca e bollicine sottili. |
| Appaearance | <i>Bright and creamy, rich foam and fine bubbles.</i> |
| Profumo | Seducente di fiori bianchi dolci e frutta gialla, sfumature agrumate e balsamiche; in evoluzione offre sensazioni dolci di frutta candita, salvia e margherita. |
| Nose | <i>Sweet and seductive white flower and yellow fruit, citrus and balsamic hints; evolving it offers sweet notes of candied fruit, sage and daisy.</i> |
| Sapore | Elegantemente gustoso e fragrante, piacevolmente accattivante, vivacemente armonico. |
| Taste | <i>Tasty and beautifully fragrant, pleasant, lively and harmonious.</i> |
| Abbinamenti | Perfetto negli aperitivi, nell'accoglienza e nella conversazione; a tavola con portate leggere sia della cucina italiana che internazionale. È uno spumante sartoriale, romantico e passionale, dal piacevolissimo sapore e dalla grande digeribilità. |
| Food Affinities | <i>Perfect for cocktails, as an aperitif and for entertaining guests. It pairs well with light meals of the Italian and international cuisine. A romantic and passionate bespoke sparkling wine with a very pleasant taste and easy to drink.</i> |
| Conservazione | In luogo fresco e buio, preferibilmente tra i 12 ed i 18°C; evitare lunghe soste in frigorifero. |
| Storage | <i>Store in cool, dark place preferably between 12 and 18°C, avoid storing in the refrigerator for a long time.</i> |
| Servizio | Bottiglia a 6°C da stappare delicatamente e versare in bicchieri a stelo lungo in due momenti consecutivi. |
| Service | <i>Bottle at 6°C, uncork, wait and pour gently in long-stemmed glasses.</i> |
| Confezione | Casse marchiate da 6 bottiglie da 0,75 l; peso di 9,4 kg/cassa; dimensioni di 21 x 30 x 32 cm; accatastabili fino a 5 strati. |
| Packaging | <i>Marked boxes containing 6 0.75 l bottles, weight 9.4 kg/box; dimensions: 21 cm x 30 cm x 32 cm, stackable up to 5 units.</i> |