



5 UVE
INTEGRALE



Marchiori Integrale Valdobbiadene DOCG Sui Lieviti Brut Nature

Il sapore genuino della nostra cultura
The genuine flavor of our culture

Origine <i>The origin</i>	Dai due vigneti più vocati di famiglia <i>From the two most suited family vineyards</i>
Paesaggio <i>Landscape</i>	Versanti meridionali delle colline di Farra di Soligo tra i 200mslm e i 350mslm <i>Southern slopes of the hills of Farra di Soligo between 200 meters above sea level and 350 meters above sea level</i>
Potatura <i>Pruning</i>	Cappuccina e Sylvoz, densità di 4000 viti/ettaro <i>Cappuccina and Sylvoz training systems, with a vine density of 4000 vines per hectare</i>
Suoli <i>Soils</i>	Marne calcaree e rocce conglomerate <i>Calcareous marls and conglomerate rocks</i>
Sottosuoli <i>Subsoils</i>	Conglomerati e arenarie <i>Conglomerates and sandstones</i>
Gestione suoli <i>Soil management</i>	Inerbimento integrale spontaneo, rinnovo della sostanza organica, non irriguo <i>Complete spontaneous ground cover, organic matter renewal, non-irrigated</i>
Uve <i>Grapes</i>	Vecchie viti da selezioni massali di Glera tonda 85%, Glera lunga, Perera, Verdiso e Bianchetta 15% <i>Old vines from massal selection of 85% Glera tonda, Glera lunga, Perera, Verdiso, and Bianchetta 15%</i>
Sostenibilità <i>Sustainability</i>	Certificazione Biodiversity friend e SQNPI <i>Biodiversity friend and SQNPI certification</i>
Vendemmia <i>Harvest</i>	Manuale in cassetta <i>Hand-picked into crates</i>
Ammostamento <i>Crushing</i>	Sgrondi da macerazione pellicolare con levata di cappello, infusione di uva fresca, inoculo con piede indigeno <i>Drainage from skin maceration with cap management, infusion of fresh grapes, inoculation with indigenous yeast</i>
Fermentazione <i>Fermentation</i>	Termocontrollata in inox e affinamento in legno <i>Temperature-controlled stainless steel fermentation and aging in wood</i>
Assemblaggio <i>Blending</i>	Con la terza luna crescente del nuovo anno <i>With the third waning moon of the new year</i>
Presatura di spuma <i>Secondary fermentation</i>	Base non filtrata con tiraggio in bottiglia dopo Pasqua <i>Unfiltered base with bottling tirage after Easter</i>
Condivisione <i>Sharing</i>	Perfetto per ricordare la sincerità e la spontaneità con cicchetti e finger food. Saporito, di grande carattere e molto longevo. Stappare a 10°C <i>Perfect for recalling sincerity and spontaneity with appetizers and finger food. Savory, with great character, and very long-lasting. Uncork at 10°C</i>
Confezione <i>Packaging</i>	Casse marchiate da 6 bottiglie da 0.75lt, peso 9.5kg, dimensioni 21x30x32cm <i>Cases branded for 6 bottles of 0.75 liters, weighing 9.5kg, dimensions 21x30x32cm</i>
Dati <i>Data</i>	11% vol , 0gr/l residuo <i>11% volume, 0 gr/ liter residual sugar</i>

