



MARCHIORI

L'UVAGGIO STORICO DEL
VALDOBBIADENE DOCG

5 UVE
PROLOGO



Marchiori Prologo Valdobbiadene DOCG Extra Dry

L'armoniosa ricchezza della natura
The harmonious richness of nature

| | |
|---|--|
| Origine <i>The origin</i> | Vigneti terrazzati di famiglia dal 1974 <i>Family terraced vineyards since 1974</i> |
| Paesaggio <i>Landscape</i> | Versanti meridiani 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 Doppio Capovolto, densità di 4000 viti/ettaro <i>Cappuccina and Double Guyot training systems, with a vine density of 4000 vines per hectare</i> |
| Suoli <i>Soils</i> | Marnee calcaree con silicati di ferro e alluminio <i>Limestone marls with iron and aluminum silicates</i> |
| Sottosuoli <i>Subsoils</i> | Arenarie e conglomerati <i>Sandstones and conglomerates</i> |
| Gestione suoli <i>Soil management</i> | Inerbimento integrale spontaneo, rinnovo della sostanza organica, non irriguo <i>Complete spontaneous ground cover, renewal of organic matter, non-irrigated</i> |
| Uve <i>Grapes</i> | Glera tonda 85%, Glera lunga, Perera, Verdiso e Bianchetta 15% <i>Round Glera 85%, Long Glera, 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> | Cernita uve e spremitura soffice inerte con frazionamento dei mosti e parte con infusione a freddo delle uve <i>Sorting of grapes and gentle inert pressing with separation of the musts, some undergo cold infusion of the grapes</i> |
| Fermentazione <i>Fermentation</i> | Termocontrollata in inox <i>Temperature-controlled in stainless steel</i> |
| Assemblaggio <i>Blending</i> | Con la prima luna calante del nuovo anno <i>With the first waning moon of the new year</i> |
| Presatura di spuma <i>Secondary fermentation</i> | Base non filtrata in autoclave per 2 mesi nella primavera successiva alla vendemmia <i>Unfiltered base in autoclave for 2 months in the following spring after the harvest</i> |
| Condivisione <i>Sharing</i> | Perfetto negli aperitivi, nell'accoglienza e nella conversazione, stappare a 6°C. Regala seducenti fragranze di frutta e agrumi freschi, ottimo palato vivace, aromatico, sapido e appagante <i>Perfect for aperitifs, welcoming guests, and conversation, uncork at 6°C. Offers seductive aromas of fresh fruit and citrus, excellent lively palate, aromatic, savory and satisfying</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> | 11,5% vol, 13gr/l residuo <i>11.5% volume, 13gr/ liter residual sugar</i> |



GLERA TONDA



GLERA LUNGA



PERERA



BIANCHETTA



VERDISO