



MARCHIORI

L'UVAGGIO STORICO DEL
VALDOBBIADENE DOCG

5 UVE
RIVELAZIONE



Marchiori Rivelazione Valdobbiadene DOCG Rive di Farra di Soligo Extra Brut

Il coraggio della purezza
The courage of purity

Origine <i>The origin</i>	Dal più storico vigneto di Famiglia dal 1948 <i>From the most historic family vineyard since 1948</i>
Paesaggio <i>Landscape</i>	Versante di ponente della riva delle Zulle di Farra di Soligo tra i 300mslm e i 350mslm <i>Western slope of the Zulle riva in Farra di Soligo, between 300 meters above sea level and 350 meters above sea level</i>
Potatura <i>Pruning</i>	Cappuccina e Sylvoz, densità di 4000 viti/ettaro <i>Cordon-trained and Sylvos training systems, with a vine density of 4000 vines per hectare</i>
Suoli <i>Soils</i>	Roccia conglomerata calcarea con sottile lastra marnosa in superficie <i>Conglomerate limestone rock with a thin marly slab on the surface</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>	Prime spremiture di uve a piena maturazione inoculate direttamente con piede indigeno <i>First pressings of fully ripe grapes, directly inoculated with indigenous yeast</i>
Fermentazione <i>Fermentation</i>	Termocontrollata in inox <i>Temperature-controlled stainless steel fermentation</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>Base wine unfiltered in autoclave for 2 months in the following spring after the harvest</i>
Condivisione	Perfetto per gratificare la ricerca dell'inconsueto; sorprende per l'irriverente ricchezza la forza e la fine complessità; armoniosamente consistente e teso al palato, finissima mineralità
Sharing	Perfect for gratifying the search for the unusual; surprises with irreverent richness, strength, and fine complexity; harmoniously consistent and taut on the palate, with a very fine minerality
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 , 1,5gr/1 residuo <i>11.5% volume, 1.5 gr/ liter residual sugar</i>



GLERA TONDA



GLERA LUNGA



PERERA



BIANCHETTA



VERDISO