



MARCHIORI

L'UVAGGIO STORICO DEL  
VALDOBBIADENE DOCG

5 UVE  
ROCCIAMADRE



# Marchiori Rocciamadre Valdobbiadene DOCG Rive di Farra di Soligo Brut

La sapida eleganza dell'altezza  
*The savory elegance of altitude*

<b>Origine</b> <i>The origin</i>	Vigneti terrazzati di famiglia dal 1974 <i>Family terraced vineyards since 1974</i>
<b>Paesaggio</b> <i>Landscape</i>	Porzioni sommitali rocciose delle rive di Farra di Soligo tra i 300mslm e i 400mslm <i>Rocky hilltop portions of rive of Farra di Soligo hills between 300 meters above sea level and 400 meters above sea level</i>
<b>Potatura</b> <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>
<b>Suoli</b> <i>Soils</i>	Roccia conglomerata calcarea <i>Conglomerate limestone rock</i>
<b>Sottosuoli</b> <i>Subsoils</i>	Conglomerati e arenarie <i>Conglomerates and sandstones</i>
<b>Gestione suoli</b> <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>
<b>Uve</b> <i>Grapes</i>	Glera tonda 85%, Glera lunga, Perera, Verdiso e Bianchetta 15% <i>Glera tonda 85%, Glera lunga, Perera, Verdiso, and Bianchetta 15%</i>
<b>Sostenibilità</b> <i>Sustainability</i>	Certificazione Biodiversity friend e SQNPI <i>Biodiversity friend and SQNPI certification</i>
<b>Vendemmia</b> <i>Harvest</i>	Manuale in cassetta <i>Hand-picked into crates</i>
<b>Ammostamento</b> <i>Crushing</i>	Prime spremiture di uve a piena maturazione e parte con fermentazione sulle bucce <i>First pressing of fully ripe grapes, part undergoing skin fermentation</i>
<b>Fermentazione</b> <i>Fermentation</i>	Termocontrollata in inox <i>Temperature-controlled in stainless steel</i>
<b>Assemblaggio</b> <i>Blending</i>	Con la prima luna calante del nuovo anno <i>With the first waning moon of the new year</i>
<b>Presatura di spuma</b> <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>
<b>Condivisione</b> <i>Sharing</i>	Perfetto nella conversazione, dagli aperitivi alla tavola, italiana ed internazionale. Stappare a 6°C. Sartoriale nella fattura, glicine e pera croccante al naso, con tocco di rosa e mentuccia; ottima piacevolezza minerale al palato, fresco, teso e sapido <i>Perfect for conversation, from aperitifs to the table, Italian and international. Uncork at 6°C. Tailored craftsmanship, with notes of wisteria and crisp pear on the nose, with a hint of rose and mint; excellent mineral pleasantness on the palate, fresh, taut, and savory</i>
<b>Confezione</b> <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>
<b>Dati</b> <i>Data</i>	11,5% vol , 5gr/1 residuo <i>11.5% volume, 5gr/ liter residual sugar</i>



GLERA TONDA



GLERA LUNGA



PERERA



BIANCHETTA



VERDISO