



MARCHIOPOLO

Prodotto c/o Tenuta Ambrosini
di Cazzago S. Martino - BS

20153 Milano
Via Remigio Paoni, 2
02.45281744
info@marchiopo.it
www.marchiopo.it

L'AZIENDA

Anno di fondazione: 2004
Titolare: Gianluigi Marchiorello
Enologo: Roberto Pepe
Agronomo: n.p.
Addetto accoglienza: n.p.
Vendita diretta di vino al pubblico: No

I dati e le informazioni seguenti si riferiscono alla Tenuta Ambrosini. Superficie a vigneto ettari 10, di cui 4 in affitto, pianeggiante e declive con pendenze inferiori al 20%. Terreni di medio impasto. Le coltivazioni sono in regime di agricoltura convenzionale. Ottima l'attenzione agli aspetti agronomici. Bottiglie prodotte 50.000: Docg Franciacorta, per un totale di 5 etichette. È possibile, previa prenotazione, visitare l'azienda e degustare i prodotti. Organizza eventi e manifestazioni sul vino. Svolge attività agrituristica senza pernottamento.

PROFILO TECNICO

Acquisto di uve da terzi: **No**
 Forma d'allevamento prevalente: **guyot**
 Gestione del suolo: **n.p.**
 Potatura invernale: **manuale**
 Selezione dei germogli: **Si**
 Diradamento dei grappoli: **solo se necessario**
 Verifica del grado di maturazione delle uve: **mediante controllo analitico grado zuccherino, pH, acidità**
 Vendemmia: **manuale in cassette**
 Tempo di trasporto delle uve in cantina: **più di quattro ore con raffreddamento delle uve**
 Cernita selezione dei grappoli prima della vinificazione: **Si**
 Utilizzo di lieviti selezionati: **Si**
 Utilizzo di altri coadiuvanti chimici o fisici (eccetto il metabisolfito): **Si, nutrienti dei lieviti, tannini**
 Fermentazione malolattica: **spontanea, in acciaio inox**
 Impianto di trattamento dei reflui: **Si**
 Stoccaggio del vino in ambiente controllato (sotto azoto o controllo ossigeno): **Si**
 Imbottigliamento con presaturazione con gas inerte: **Si**
 Stoccaggio delle bottiglie in ambiente a temperatura e umidità controllate: **Si**
 Packaging attento all'impatto ambientale: **Si**

I VINI SELEZIONATI



FRANCIACORTA PAS OPERÉ 2006



Tipologia: **bianco Docg**
 Bottiglie: 2.000 - Alcol: 12,5% vol.
 Vitigni: 90% chardonnay, 10% pinot bianco
 Resa per ettaro: 85 q - Ceppi per ettaro: 4.500
 Microfiltrazione: **Si** - Vinificazione: **acciaio e legno**
 Affinamento: **30 mesi in bottiglia sui lieviti, 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura**
 SO, totale (mg/l): 33

