

## L'AZIENDA

Anno di fondazione: 2004  
Titolare: Gian Luigi Marchiorello  
Enologo: Roberto Pepe  
Agronomo:  
Addetto accoglienza:

## IL PENSIERO DELL'AZIENDA

## PROFILO TECNICO

La superficie netta coltivata a vigneto è pari a **Ha 10**  
Numero di etichette prodotte **5**  
Numero di bottiglie prodotte **50.000**  
Lo stoccaggio delle bottiglie avviene in ambiente a temperatura e umidità controllate? **Sì**  
L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura convenzionale**  
Tipologia del terreno **medio impasto**  
L'azienda svolge anche altre attività? **No**  
Se sì, quali?  
Vendita diretta di vino al pubblico **Sì**  
Sono previste visite in azienda **No** Su prenotazione **No**

## I VINI SELEZIONATI

### FRANCIACORTA PAS OPERÉ

2007



Tipologia: **bianco Metodo Classico D.O.C.G.**  
Bottiglie: **2.000** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€27**  
Vitigni: **90% chardonnay, 10% pinot nero**  
Resa/ha: **85 q** - Ceppi/ha: **4.500** - Allevamento: **guyot**  
Vendemmia: **manuale in cassette** - Cernita/selezione grappoli: **Sì**  
Fermentazione: **acciaio** - Lieviti selezionati: **Sì**  
Vinificazione separata dei mosti: **Sì** - Fermentazione malolattica: **Sì**  
Affinamento: **36 mesi sui lieviti, 6 mesi bottiglia**  
SO<sub>2</sub> totale (mg/l): **55**



### FRANCIACORTA BRUT

2008



Tipologia: **bianco Metodo Classico D.O.C.G.**  
Bottiglie: **2.000** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€23**  
Vitigni: **90% chardonnay, 10% pinot nero**  
Resa/ha: **85 q** - Ceppi/ha: **4.500** - Allevamento: **guyot**  
Vendemmia: **manuale in cassette** - Cernita/selezione grappoli: **Sì**  
Fermentazione: **acciaio** - Lieviti selezionati: **Sì**  
Vinificazione separata dei mosti: **Sì** - Fermentazione malolattica: **Sì**  
Affinamento: **24 mesi sui lieviti, 6 mesi bottiglia**  
SO<sub>2</sub> totale (mg/l): **72**

