Marchiopolo

L'AZIENDA

ANNO DI FONDAZIONE: 2004
TITOLARE: Roberta Garbin
ENOLOGO/WINEMAKER: Roberto Pepe
ADDETTO ACCOGLIENZA: Daniela Papa

PROFILO TECNICO

La superficie netta coltivata a vigneto è pari a: Ha 10
Numero di etichette prodotte: 7
Numero di bottiglie prodotte 50.000
L'azienda svolge anche altre attività? No
Lingue parlate in azienda

IL PENSIERO DELL'AZIENDA

Marchiopolo, nata nel 2004 da un'idea e dalla passione di Gian Luigi Marchiorello, si inserisce nel panorama vitivinicolo italiano con una formula innovativa, non ponendosi come semplice soggetto di intermediazione commerciale tra produttore e mercato, ma interagendo come interprete delle potenzialità produttive del territorio vitivinicolo trasmettendole attivamente al consumatore. La produzione avviene a "quattro mani", attraverso una stretta collaborazione, un continuo e costruttivo confronto tra i produttori locali e l'enologo di Marchiopolo, Roberto Pepe, che segue passo dopo passo il processo produttivo, dal campo alla bottiglia, determinandone e personalizzandone ogni fase.

CONTATTI

MARCHIOPOLO
20153 Milano (MI) - Via Remigio Paone, 2
02 45281744 - info@marchiopolo.it - www.marchiopolo.it

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO PAS OPERÉ 2016

TIPOLOGIA: DOCG Bianco Franciacorta
BOTTIGLIE: 3.000 - **ALCOL:** 12,5% vol. - **PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 26
VITIGNI: Chardonnay 85%, Pinot nero 15%
RESA/HA: 80 q - **CEPPI/HA:** 4.500 - **ALLEVAMENTO:** guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: morenico
VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata, agosto - **CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì
FERMENTAZIONE: acciaio - **TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì - **LIEVITI SELEZIONATI:** Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Sì
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 34 mesi sui lieviti, 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO_2 TOTALE (mg/l): 52

FRANCIACORTA BRUT 2017

TIPOLOGIA: DOCG Bianco Franciacorta
BOTTIGLIE: 3.000 - **ALCOL:** 12,5% vol. - **PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 23
VITIGNI: Chardonnay 85%, Pinot nero 15%
RESA/HA: 80 q - **CEPPI/HA:** 4.500 - **ALLEVAMENTO:** guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: morenico
VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata, Agosto - **CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì
FERMENTAZIONE: acciaio - **TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì - **LIEVITI SELEZIONATI:** Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Sì
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 22 mesi sui lieviti, 3 mesi in bottiglia
SO_2 TOTALE (mg/l): 56