

## L'AZIENDA

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

## 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**  
 L'azienda svolge anche altre attività? **Sì**  
 Se sì, quali? **altre coltivazioni arboree, agriturismo**  
 Vendita diretta di vino al pubblico **Sì**  
 Sono previste visite in azienda                      Su prenotazione **Sì**

## IL PENSIERO DELL'AZIENDA

Marchiopoło, 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 Marchiopoło, Roberto Pepe, che segue passo 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@marchiopoło.it - [www.marchiopoło.it](http://www.marchiopoło.it)



## FRANCIACORTA

## PAS OPERÉ

Tipologia: **DOCG Bianco Franciacorta**  
 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**  
 Tipologia del terreno: **medio impasto**  
 Vendemmia: **manuale in cassette, anticipata** - Cernita/selezione grappoli: **Sì**  
 Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Sì** - Lieviti selezionati: **Sì**  
 Vinificazione separata dei mosti: **Sì** - Fermentazione malolattica: **Sì**  
 Affinamento: **6 mesi acciaio, 18 mesi sui lieviti, 6 mesi bottiglia dopo sboccatura**  
 SO<sub>2</sub> totale (mg/l): **68** - Residuo zuccherino (g/l): **1**



## FRANCIACORTA

## ROSE

Tipologia: **DOCG Rosato Franciacorta**  
 Bottiglie: **1.000** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 29**  
 Vitigni: **55% pinot nero, 45% chardonnay**  
 Resa/ha: **85 q** - Ceppi/ha: **4.500** - Allevamento: **guyot**  
 Tipologia del terreno: **medio impasto**  
 Vendemmia: **manuale in cassette, anticipata** - Cernita/selezione grappoli: **Sì**  
 Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Sì** - Lieviti selezionati: **Sì**  
 Vinificazione separata dei mosti: **Sì** - Fermentazione malolattica: **Sì**  
 Affinamento: **6 mesi acciaio, 24 mesi sui lieviti, 6 mesi bottiglia dopo sboccatura**  
 SO<sub>2</sub> totale (mg/l): **75** - Residuo zuccherino (g/l): **8**