

L'AZIENDA

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

IL PENSIERO DELL'AZIENDA

Marchiopolos, 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 Marchiopolos, Roberto Pepe, che segue passo passo il processo produttivo, dal campo alla bottiglia determinandone e personalizzandone ogni fase.

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**

L'ETICHETTA

FRANCIACORTA PAS OPERÉ



I VINI SELEZIONATI

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, 26 mesi sui lieviti, 4 mesi bottiglia**
 dopo sboccatura
 SO₂ totale (mg/l): **70**



FRANCIACORTA

BRUT



Tipologia: **DOCG Bianco Franciacorta**
 Bottiglie: **4.000** - 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**
 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, 8 mesi bottiglia**
 dopo sboccatura
 SO₂ totale (mg/l): **75**

