



## **Integrale Marchiori**

Valdobbiadene Prosecco Frizzante DOCG

---

### **Tipologia**

Sui Lieviti

---

### **Uva**

85% Glera tonda, 1% Glera lunga, 4% Bianchetta, 4% Verdiso,  
6% Perera

---

### **Zona di provenienza delle uve**

Comune di Farra di Soligo

---

### **Altezza/esposizione vigneto**

da 220 a 360 m. s.l.m., sud, sud-ovest

---

### **Vinificazione**

Ammostamento: tavolo cernita per tutte le uve; macerazioni pellicolari a freddo e avvio di fermentazione su buccia. Fermentazione termocontrollata in inox con lieviti indigeni e affinamento in acacia. Imbottigliamento con la terza luna crescente dell'anno nuovo.

---

### **Dati analitici medi**

Alcool 11 % vol. - Zuccheri 0 g/l - Acidità totale 5,5 g/l

---

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore giallo paglierino con bollicine sottili, velato. Fragranze floreali di camomilla, rosa e tarassaco e fruttate di pera e mela renetta. Asciutto e succulento, saporito e dissetante.

---

### **Abbinamenti Consigliati**

Si abbina perfettamente a piatti leggeri e delicati.

---