

# MALIBRÀN

VIGNAIOLI INDIPENDENTI  
IN CONEGLIANO-VALDOBBIADENE



# MALIBRÀN

VIGNAIOLI INDIPENDENTI  
IN CONEGLIANO-VALDOBBIADENE



## ATTACCATI ALLA TERRA

*attached to the land*



La nostra è una terra che ti rimane addosso, una terra fatta di zolle che si attaccano alle scarpe, che ci portiamo dietro sotto le soles. Una terra adagiata su pendii rigogliosi – nel cuore della DOCG Conegliano-Valdobbiadene – in cui vigneti, boschi e piccoli centri abitati si susseguono ritmando il paesaggio. Ma solo qui, a queste condizioni, possono nascere i nostri vini d'eccellenza.

Malibràn ha la certificazione di qualità "Biodiversity Friend", che esprime la quantità di animali e vegetali viventi in un dato territorio. In particolare la vigna del 5Grammi Rive di Santa Maria di Feletto ha ottenuto il punteggio record di 245, riscontrando la presenza di 17 famiglie di organismi, alcuni molto rari!

Ours is a land that stays on you, a land made of clods that stick to the shoes and which we carry under the soles. A land lying on lush slopes - in the heart of the DOCG Conegliano-Valdobbiadene - where vineyards, forests and small towns give rhythm to the landscape. Only here, under these conditions, our wines can be born an excellence.

Malibràn has the quality certification "Biodiversity Friend", which express the quantity of animals and plants living in a given territory. In particular, the vineyard of 5Grammi Rive di Santa Maria di Feletto got the record score of 245, with the presence of 17 families of organisms, some of which very rare!



"Biodiversity Friend" è uno standard VOLONTARIO aperto a tutte le aziende agrarie a produzione vegetale che credono in un modello di agricoltura sostenibile, a basso impatto ambientale e integrata nel paesaggio. In questo senso gli agricoltori diventano veri e propri custodi dell'integrità ambientale del territorio.

*"Biodiversity Friend" is a no-profit association open to all agricultural companies that believe in a model of sustainable agriculture, low environmental impact, all integrated in the landscape. In this sense, farmers become real guardians of the environmental integrity of the territory.*



## UNA STORIA DI VIGNAIOLI

*a story of winegrowers*



Nella storia di Malibràn ci sono viticoltori, persone che amano lavorare fra i filari e in cantina, che conoscono e rispettano il territorio.

C'era Gregorio, detto "Gorio", filosofo della terra, è a lui che abbiamo dedicato il nostro Prosecco Superiore Extra Dry; c'è Girolamo, "Momi", infaticabile in vigna; c'è Maurizio, attento e sensibile colfondista. Da tre generazioni, con passione e dedizione, Malibràn racconta queste terre attraverso i suoi vini.

In the history of Malibràn there are winegrowers, people who love to work among the rows and the cellar, people who know and respect the territory.

There was Gregorio, called "Gorio", philosopher of the earth,. To him we dedicated our Prosecco Superiore Extra Dry; we have Girolamo, "Momi", tireless in the vineyard; and finally Maurizio, attentive and sensitive "colfondista". For three generations, with passion and dedication, Malibràn tells about these lands through his wines.





## LA NOSTRA UVA

*our grapes*



Nei nostri vini c'è la nostra uva, uva di cui conosciamo ogni cosa, cresciuta e matura nei vigneti di cui ci prendiamo personalmente cura tutto l'anno. Malibràn è socio FIVI - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Seguiamo direttamente tutta la filiera: dai lavori in vigna alla trasformazione dell'uva, fino all'imbottigliamento e alla vendita.

In our wines there are our grapes, grapes that grow and mature in vineyards that we personally care for all year round. Malibràn is FIVI member - Italian Federation of Independent Winegrowers. We follow directly all the supply chain: from the work into the vineyard to the processing of grapes, up to bottling and sale.



## I NOSTRI VINI

*our wines*

Malibràn produce solo i vini a cui i suoi vigneti sono vocati. Vini che eccellono grazie alla natura peculiare dei terroir, autenticamente legati alla cultura e alla tradizione enologica del territorio.

Vini destinati a chi ne sa riconoscere e apprezzare la qualità.

Malibràn only produces wines for which its vineyards are suited. Wines that excel thanks to the special nature of terroirs, authentically tied to the culture and oenological tradition of the area.

Wines for who knows how to recognize and appreciate their quality.





## COL FONDO AGRICOLO

Malibràn è membro del “ColFondo Agricolo”, un gruppo di viticoltori di collina dedito alla produzione della massima espressione qualitativa della Glera rifermentata in bottiglia senza sboccatura, nei Colli Trevigiani.

“www.colfondoagricolo.it”

I nostri vini Credamora e Sottoriva riscoprono e ripropongono questa antica tradizione.

Ci sono due modi per degustare i vini ColFondo Agricolo: in genere si preferisce versare il vino in caraffa, dopo aver lasciato le bottiglie a riposo, in posizione verticale, in modo che i lieviti sedimentino sul fondo; noi preferiamo gustarlo dopo aver agitato la bottiglia, rimettendo in sospensione i lieviti, per poter assaporare appieno tutto l'aroma che solo questa particolare rifermentazione è in grado di conferire.

Malibràn is a member of the “Colfondo Agricolo”, a group of hillside winegrowers dedicated to the production of the highest qualitative expression of Glera refermented in bottle without disgorgement, in the Treviso Hills.

“www.colfondoagricolo.it”

Our wines Credamora and Sottoriva rediscover and re-propose this ancient tradition.

There are two ways to taste the wines ColFondo Agricolo: usually people prefer to pour the wine in a carafe, after having left the bottles at rest in vertical position, in a way that the yeasts settle on the bottom; we prefer taste it after shaking the bottle, so putting again in suspension the yeasts, to be able to fully enjoy all the aroma that only this particular re-fermentation is able to confer.













**SOTTORIVA**  
COLLI TREVIGIANI IGT  
COL FONDO AGRICOLO



**CREDAMORA**  
COLLI TREVIGIANI IGT  
COL FONDO AGRICOLO

## SOTTORIVA & CREDAMORA

	Colli Trevigiani	
	Argilloso-ferroso di origine alluvionale e morenica	Clayey-ferrous of alluvial and moraine origin
	Sylvoz stretto a due archetti	Sylvoz with 2 arches
	11% vol.	
	Secco 0 g/l	Dry 0 g/l
	Maturazione in bottiglia con i lieviti sul fondo - non filtrato	Aging in bottle with yeasts on the bottom - unfiltered
	Rifermentazione naturale in bottiglia	Natural re-fermentation in bottle
	Fresco a 8-10° C	Fresh 8-10° C
	SOTTORIVA: sopressa trevigiana, polenta gialla e funghi chiodini CREDAMORA: Spiedo ed erbe cotte	SOTTORIVA: “Sopressa” (salami) from Treviso, “polenta” and mushroom CREDAMORA: Spit-roasting and cooked herbs
	Sottoriva: 750 ml / 1500 ml / 3 l / 6 l / 9 l / 12 l / 15 l Credamora: 750 ml / 1500 ml / 3 l	



# CONEGLIANO-VALDOBBIADENE DOCG

## 5 GRAMMI



Conegliano-Valdobbiadene



Argilloso, composto da morene e arenarie

Clayey, composed of moraines and sandstones



Sylvoz stretto a due archetti

Sylvoz with 2 arches



11,5% vol.



5 g/l



Maturazione in acciaio per 10 mesi sui lieviti prima della presa di spuma

Ripening in steel for 10 months on the yeasts before second fermentation



Rifermentazione in autoclave, metodo Martinotti

Re-fermentation in pressurised tank, Martinotti method



Fresco a 6-8° C

Fresh 6-8° C



Risotto al Radicchio Rosso di Treviso IGP

Risotto with red radish from Treviso



750 ml /1500 ml



## 5 GRAMMI

CONEGLIANO-VALDOBBIADENE DOCG  
RIVE DI SANTA MARIA DI FELETTO  
EXTRA BRUT



## RIUO

CONEGLIANO-VALDOBBIADENE DOCG  
BRUT

## RIUO



Conegliano - Valdobbiadene



Argilloso di origine alluvionale e morenica

Clayey of alluvial and moraine origin



Sylvoz stretto a due archetti e in parte doppio capovolto

Sylvoz with two arches and double-arched Sylvoz



11,5% vol.



7 g/l



Maturazione in acciaio

Ripening in steel tank



Rifermentazione in autoclave, metodo martinotti

Re-fermentation in pressurised tank, Martinotti method



Fresco a 6-8° C

Fresh 6-8° C



Aperitivo - a tutto pasto, è il più versatile dei nostri prodotti

Aperitivo-all meals, the most versatile of our products



750 ml /1500 ml






# ROSÈ


*rosè*

## ROSÈ

 Marca Trevigiana

 Di favorevole giacitura, di origine sedimentaria-alluvionale e di natura argillosa, calcarea e ghiaiosa

Sedimentary-alluvial origin and of a clayey, limestone and gravel origin

 Incrocio Manzoni 13.0.25 e Raboso a Sylvoz e Guyot


Incrocio Manzoni 13.0.25 and Raboso in Sylvoz and Guyot

 12% vol.

 5 g/l

 Macerazione a freddo per 12 ore


Maceration in cold for 12 hours

 Rifermentazione in autoclave, metodo Martinotti


Re-fermentation in pressurised tank, Martinotti method

 Fresco a 6-8° C

Fresh 6-8° C


 Anguilla in umido, Tartare di Manzo

Stewed eel and beef tartare


 750 ml

## GORIO

 Conegliano Valdobbiadene

 Argilloso di origine alluvionale e morenica, in parte sedimentaria

Clayey of alluvial and moraine origin

 Glera su sylvoz stretto a due archetti


Sylvoz with 2 arches

 11,5% vol.

 16 g/l

 Maturazione in acciaio

Ripening in steel tank

 Rifermentazione in autoclave, metodo Martinotti

Re-fermentation in pressurised tank, Martinotti method

 Fresco a 6-8° C

Fresh 6-8° C

 Tiramisù Fregolotta

Tiramisù - Fregolotta (buttery shortbread)

 750 ml /1500 ml



**GORIO**  
CONEGLIANO-VALDOBBIADENE DOCG  
EXTRA DRY



**ROSÈ**  
INCROCIO MANZONI 13.0.25 - RABOSO  
EXTRA BRUT



# CENTOGUFU

*Boschera*

CENTOGUFU		
	Colli Trevigiani - Sarmede	
	Argilloso di origine alluvionale e morenica	Clayey of alluvial and moraine origin
	Boschera a sylvoz e guyot	Boschera in Sylvoz and Guyot
	12% vol.	
	Secco	Dry
	Macerazione sulle bucce di 5-6 giorni per alzata di cappello	Maceration with skins for 5-6 days
	Vino fermo	Still wine
	10-12° C	10-12° C
	Crudo di Pesce	Raw fish
	750 ml/1500 ml	



ANNATA 2021  
TAPPO VETRO



ANNATA 2022  
TAPPO STELVIN

## CENTOGUFU

COLLI TREVIGIANI IGT  
BOSCHERA



## TEATRALE

MARCA TREVIGIANA IGT  
INCROCI











# TEATRALE

*Incroci*

TEATRALE		
	Susegana - Marca Trevigiana IGT	
	Terreno alluvionale sciolto e ben drenato, derivante dalla sedimentazione nel corso dei secoli dei detriti ghiaiosi portati dalle piene del fiume Piave.	Loose and well drained alluvial soil, deriving from the sedimentation of gravel left by the river Piave during its floods over the centuries
	Incroci Manzoni	Incroci Manzoni
	12% vol.	
	Secco	Dry
	Uvaggio di tutte le varietà e macerazione sulle bucce di 5-6 giorni	All the variety are Blended and make maceration with skins for 5-6 days
	Vino fermo rosso	Still red wine
	14-16° C	14-16° C
	Nuovi abbinamenti da scoprire	
	750 ml/1500 ml	

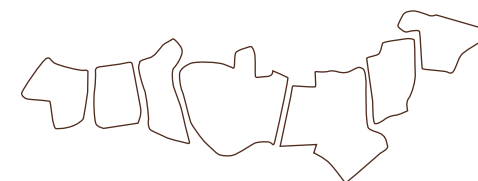
# DASSIE-FAVREL

*Progetto Boschera Metodo Classico*

DASSIE-FAVREL		
	Sarmede	
	Argilloso di origine alluvionale e morenica	Clayey of alluvial and moraine origin
	Boschera a sylvoz e guyot	Boschera in Sylvoz and Guyot
	12% vol.	
	0 g/l	
	Maturazione 50% acciaio 50% legno per 8 mesi prima della presa di spuma	Fining 8 months 50% steel 50% wood before the sparkling
	Rifermentazione in bottiglia, Metodo Classico	Re-fermentation in a bottle, Classic Method
	Fresco a 6-8° C	Fresh 6-8° C
	Pesce	Fish
	750 ml	



**DASSIE-FAVREL**  
BLANC DE BLANC  
PAS DOSE



## GRANDI FORMATI E SELEZIONI



750 ml    1,5 l    3 l    6 l    9 l    12 l    15 l



SOTTORIVA  
JEROBOAM  
CON COFANETTO



SOTTORIVA  
COL FONDO  
IN VERTICALE  
COLLEZIONE  
DAL 2013 AL 2018

## GRANDI FORMATI E SELEZIONI



5 GRAMMI  
MAGNUM



RUIO  
MAGNUM



GORIO  
MAGNUM



CENTOGUFI  
MAGNUM



TEATRALE  
MAGNUM

NOTE

 AREA PRODUTTIVA  
PRODUCTION AREA

 TERRENO  
SOIL


 SISTEMA DI ALLEVAMENTO  
TRAINING SYSTEM

 GRADAZIONE ALCOLICA  
ALCOHOL

 RESIDUO ZUCCHERINO  
RESIDUAL SUGAR

 AFFINAMENTO  
FINING

 PRESA DI SPUMA  
FOAMING

 TEMPERATURA DI SERVIZIO  
SERVING TEMPERATURE

 ABBINAMENTO  
PAIRING

 FORMATI  
SIZE

MALIBRÀN icone - icons



100 Km dalle Dolomiti  
/100 Km from Dolomites



100 Km da Venezia  
/100 Km from Venice

## Azienda Agricola Malibràn

di Favrel Maurizio  
via Barca II°, 63  
31058 Sussegana  
Treviso - ITALY

Tel. +39 0438 781410

P. Iva 03789260266  
Codice SDI SUBM7ON

[www.malibranvini.it](http://www.malibranvini.it)  
[info@malibranvini.it](mailto:info@malibranvini.it)

