



VILLA MARCELLO

I vini “Villa Marcello” sono frutto di un giusto equilibrio tra tecniche moderne e tradizionali. I terreni limosi e argillosi sono caratterizzati da una complessa struttura; un’accurata selezione clonale con la scelta di una coltivazione rispettosa dell’ambiente ne sottolineano la qualità e la riconoscibilità.

Le uve prodotte in oltre 60 ettari di vigneto vengono vinificate e trasformate in vini tipici tra i quali spicca il Prosecco, originato da accurate selezioni clonali, che trova in questa località l’ambiente ideale per esprimere il suo potenziale.

PROSECCO DOC TREVISO - BRUT MILLESIMATO

| | |
|---|---|
| Denominazione: | DOC Treviso |
| Annata: | 2017 |
| Vitigno: | 85% Glera, 15% Pinot Bianco |
| Tessitura del suolo: | Franco-limoso-argilloso |
| Sistema di allevamento: | Sylvoz, doppia cappuccina |
| Densità viti per ettaro: | 3.000 - 4.000 |
| Epoca di vendemmia: | prima decade di Settembre |
| Vinificazione: | A temperatura controllata con lieviti selezionati. |
| Affinamento: | Stoccaggio in vasche d’acciaio a temperatura controllata. |
| Metodo: | Metodo Italiano, rifermentazione con lieviti selezionati in autoclave per due mesi. |
| Residuo zuccherino: | 8 gr/lit |
| Gradazione alcolica: | 11 % vol. |
| Colore: | Giallo chiaro acceso |
| Aroma: | Di una complessità infinita, sentori di mela, con dominanti note floreali di glicine e fiore di acacia. |
| Sapore: | Elegante, sapido, corposo e con una persistenza aromatica. |
| Temperatura di servizio suggerita: | 6 - 8 °C |
| Affinità gastronomiche: | Ottimo come aperitivo, duttile e ideale con tutti i piatti di pesce e carni bianche alla griglia, lo Spumante Brut Millesimato “Villa Marcello” coniuga freschezza ed eccellenza: la vera bollicina italiana. |



Società Agricola Marcello Del Majno s.s.

Via Spinada 6, 31043 Fontanelle (TV) – Tel (+39) 0422 809201 – Fax (+39) 0422 809642

info@marcellodelmajno.com; C.F./P.IVA 00200370260 Reg. Impr TV 227571