

## PROSECCO EXTRA DRY

Le origini del Prosecco sono antichissime. Oggi il Prosecco DOC è indiscutibilmente uno dei vini Italiani più famosi al mondo. Prosecco Villa Marcello è da anni la bandiera della produzione dei Conti Marcello.

<b>Denominazione:</b>	Treviso DOC
<b>Azienda:</b>	Villa Marcello
<b>Ubicazione azienda:</b>	Fontanelle (TV)
<b>Uvaggio:</b>	85% Glera, 15% Pinot Bianco
<b>Alcool:</b>	11% vol.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Franco-limoso-argilloso
<b>Sistema di allevamento:</b>	Sylvoz
<b>Densità viti per ettaro:</b>	3.000 - 5.000 piante
<b>Vendemmia:</b>	Prima decade di settembre
<b>Vinificazione:</b>	A temperatura controllata con lieviti selezionati Seconda fermentazione: Metodo Italiano
<b>Maturazione:</b>	Oltre 60 giorni su lieviti selezionati a temperatura controllata
<b>Formati:</b>	750 ml
<b>Temperatura di servizio:</b>	6 - 8° C
<b>Colore:</b>	Giallo chiaro acceso
<b>Aroma:</b>	Tipici sentori varietali molto netti di mela, pera e fiori
<b>Sapore:</b>	In bocca pieno e fresco, con perlage fine e delicato e piacevoli aromi fruttati
<b>Affinità gastronomiche:</b>	Eccellente come aperitivo

*“Questo vino coniuga freschezza  
con tipici sentori di frutta”  
“Il Gentile”*



**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