



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:	2016
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