



## VILLA MARCELLO

I vini "Villa Marcello" sono frutto di un giusto equilibrio tra tecniche moderne e tradizionali che risaltano la loro tipicità.

I terreni limosi e argillosi sono caratterizzati da una complessa struttura del suolo e la scelta di una coltivazione rispettosa dell'ambiente ne sottolinea 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 FRIZZANTE

<b>Denominazione:</b>	DOC Treviso
<b>Annata:</b>	2015
<b>Vitigno:</b>	85% Glera, 15% Pinot Bianco
<b>Tipologia del terreno:</b>	franco-limoso-argilloso
<b>Sistema di allevamento:</b>	Sylvoz, doppia cappuccina
<b>Densità viti per ettaro:</b>	2.300 - 4.000
<b>Epoca di vendemmia:</b>	prima decade di settembre.
<b>Vinificazione:</b>	le uve selezionate e sane vengono pigiate con una pressatura soffice, successivamente il mosto viene avviato ad una fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.
<b>Affinamento:</b>	stoccaggio in vasche d'acciaio a temperatura controllata.
<b>Metodo:</b>	Metodo Italiano, rifermentazione in autoclave per un mese.
<b>Residuo zuccherino:</b>	11 gr/lt
<b>Gradazione alcolica:</b>	11 % vol.
<b>Colore:</b>	giallo chiaro acceso.
<b>Profumo:</b>	fruttato con note predominanti di mela e fiore di acacia.
<b>Sapore:</b>	fresco, morbido ed elegante, rallegrato da bollicine che ne esaltano le note fruttate.
<b>Temperatura di servizio suggerita:</b>	6-8 °C.
<b>Affinità gastronomiche:</b>	eccellente come aperitivo, ideale con tutti i piatti e immancabile compagnia per qualsiasi occasione. <i>"La bollicina per tutti i giorni".</i>



**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