



## 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'accorta selezione clonale con la scelta di una coltivazione rispettosa dell'ambiente ne sottolineano la qualità e la riconoscibilità.

Le uve prodotte in circa 60 ettari di vigneto vengono vinificate e trasformate in vini tipici.

### TENIMENTO DEL BARSÉ ROSSO

<b>Denominazione:</b>	Rosso IGT Veneto
<b>Annata:</b>	2016
<b>Vitigno:</b>	Cabernet Franc 60%, Merlot 40%
<b>Tipologia del terreno:</b>	franco-limoso-argilloso
<b>Sistema di allevamento:</b>	Sylvoz, cordone speronato
<b>Densità viti per ettaro:</b>	2.300 - 5.000
<b>Epoca di vendemmia:</b>	terza decade di settembre.
<b>Vinificazione:</b>	le uve selezionate e sane vengono pigiate e dopo la macerazione di circa 18 giorni e la fermentazione alcolica, si procede alla svinatura.
<b>Affinamento:</b>	in piccoli barriques di rovere per 12 mesi.
<b>Gradazione alcolica:</b>	12,5% vol.
<b>Colore:</b>	rosso rubino intenso, tendente al granato.
<b>Profumo:</b>	sentori di frutti di bosco, di spezie nere e liquirizia, con lieve nota erbacea varietale.
<b>Sapore:</b>	corpo pieno, seducente e ben strutturato.
<b>Temperatura di servizio suggerita:</b>	16-18 °C.
<b>Affinità gastronomiche:</b>	ideale per carni rosse al forno o brasate, selvaggina e formaggi stagionati.



**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