



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

Cabernet Villa Marcello

Denominazione:	Cabernet IGT Veneto
Vitigno:	100% Cabernet Franc
Tessitura del suolo:	franco-limoso-argilloso
Sistema di allevamento:	Sylvoz
Densità viti per ettaro:	2.300 - 3.300
Epoca di vendemmia:	seconda, terza decade di Settembre.
Vinificazione:	le uve selezionate e sane vengono pigiate e dopo la macerazione di circa 10 giorni e la fermentazione alcolica, si procede alla svinatura.
Affinamento:	in vasche d’acciaio per 12 mesi.
Gradazione alcolica:	12% vol.
Colore:	rosso rubino intenso, tendente al granato.
Aroma:	sentore di ciliegie, frutti di bosco, liquirizia con lieve nota erbacea varietale.
Sapore:	asciutto, di corpo, giustamente tannico.
Temperatura di servizio suggerita:	16-18 °C.
Affinità gastronomiche:	ideale per grigliate, carni rosse al forno, carni bianche, selvaggina e formaggi semi stagionati e 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