



## 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

<b>Denominazione:</b>	DOC Treviso
<b>Annata:</b>	2017
<b>Vitigno:</b>	100% Glera
<b>Tessitura del suolo:</b>	Franco-limoso-argilloso
<b>Sistema di allevamento:</b>	Sylvoz, doppia cappuccina
<b>Densità viti per ettaro:</b>	3.000 - 4.000
<b>Epoca di vendemmia:</b>	prima decade di Settembre
<b>Vinificazione:</b>	A temperatura controllata con lieviti selezionati.
<b>Affinamento:</b>	Stoccaggio in vasche d’acciaio a temperatura controllata.
<b>Metodo:</b>	Metodo Italiano, rifermentazione con lieviti selezionati in autoclave per due mesi.
<b>Residuo zuccherino:</b>	8 gr/lit
<b>Gradazione alcolica:</b>	11 % vol.
<b>Colore:</b>	Giallo chiaro acceso
<b>Aroma:</b>	Di una complessità infinita, sentori di mela, con dominanti note floreali di glicine e fiore di acacia.
<b>Sapore:</b>	Elegante, sapido, corposo e con una persistenza aromatica.
<b>Temperatura di servizio suggerita:</b>	6 - 8 °C
<b>Affinità gastronomiche:</b>	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