



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

Denominazione:	DOC Treviso
Vitigno:	85% Glera - 15% Pinot Bianco
Tessitura del suolo:	Franco-limoso-argilloso
Sistema di allevamento:	Sylvoz, doppia cappuccina
Densità viti per ettaro:	2.300 - 4.000
Epoca di vendemmia:	prima decade di Settembre
Vinificazione:	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 .
Affinamento:	Stoccaggio in vasche d'acciaio a temperatura controllata.
Metodo:	Metodo Italiano, rifermentazione in autoclave per un mese.
Residuo zuccherino:	11 gr/lit
Gradazione alcolica:	11 % vol.
Colore:	Giallo chiaro acceso
Aroma:	Fruttato con note predominanti di mela e fiore di acacia.
Sapore:	Fresco, morbido ed elegante, rallegrato da bollicine che ne esaltano le note fruttate.
Temperatura di servizio suggerita:	6 - 8 °C.
Affinità gastronomiche:	Eccellente come aperitivo, ideale con tutti i piatti e immancabile compagnia per qualsiasi occasione "La bollicina per tutti i giorni".



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