



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.

Rosato Frizzante “Andriana”

Denominazione:	Rosato IGT Veneto
Vitigno:	30% Merlot - 70% Raboso
Tessitura del suolo:	Franco-limoso-argilloso
Sistema di allevamento:	Sylvoz
Densità viti per ettaro:	2.300 - 3.300
Epoca di vendemmia:	seconda decade di settembre e prima decade di ottobre.
Vinificazione:	A temperature controllate con lieviti selezionati.
Affinamento:	Stoccaggio in vasche d’acciaio a temperatura controllata.
Metodo:	Metodo Italiano.
Residuo zuccherino:	11 gr/lit
Gradazione alcolica:	11 % vol.
Colore:	Rosa brillante acceso.
Aroma:	Sentori di frutta con caratteristiche note di ciliegie, violetta e lamponi.
Sapore:	Fresco, buona acidità, elegante e gradevole, dissetante, versatile e sfizioso.
Temperatura di servizio suggerita:	8 - 10 °C.
Affinità gastronomiche:	Perfetto con aperitivi, risotti, affettati, formaggi freschi, dolci.



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