



## 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.

### Tenimento del Barsé Bianco

Denominazione:	Bianco IGT Veneto
Vitigno:	100% Pinot Bianco
Tessitura del suolo:	franco-limoso-argilloso
Sistema di allevamento:	doppia cappuccina
Densità viti per ettaro:	4.000
Epoca di vendemmia:	terza decade di Agosto.
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:	in vasche d’acciaio per 9 mesi.
Gradazione alcolica:	12,5% vol.
Colore:	giallo paglierino, tendente al verdognolo.
Aroma:	delicato con sentori di mela verde.
Sapore:	fresco, sapido, armonico e gradevole.
Temperatura di servizio suggerita:	10-12 °C.
Affinità gastronomiche:	piacevole aperitivo, si accompagna molto bene anche con antipasti, frutti di mare, minestre e pesce.



**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