



## 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