



VILLA MARCELLO

La cuvée Andriana Rosato Brut Rosé è dedicata alla Contessa Andriana Zon Marcello, fondatrice nel XIX Secolo della scuola di merletti di Burano. Questo vino 100% Pinot Grigio nasce dalla accurata selezione clonale dei Pinot Grigio impiantati a Fontanelle, per ottenere un vino dal grande volume in bocca, di struttura, espressivo nei profumi, un colore Rosato di tipo provenzale e dalla grandissima freschezza.

ANDRIANA 2017

Denominazione:	DOC delle Venezie
Azienda:	Villa Marcello
Ubicazione azienda:	Fontanelle (TV)
Vitigno:	100% Pinot Grigio
Cloni:	R6 (Friuli), dal bouquet delicato ed elegante SMA505 e 514 (Trentino), ricchezza di profumi e di corpo
Tipologia del terreno:	franco-limoso-argilloso
Sistema di allevamento:	Doppia cappuccina
Densità viti per ettaro:	4.000
Epoca di vendemmia:	terza decade di agosto.
Vinificazione:	fermentazione con crio-macerazione a 5 °C. Seconda fermentazione: Metodo Italiano.
Affinamento:	4 mesi su lieviti selezionati (per un 10%: + 2 mesi in tonneaux), 4 mesi di lisi in autoclave.
Acidità totale:	6 gr/lt
Residuo zuccherino:	6 gr/lt
Gradazione alcolica:	12% vol.
Colore:	rosato.
Profumo:	elegante, note di fiori di sambuco e rosa canina.
Sapore:	morbido, fresco e varietale.
Uscita:	Giugno 2018
Formati:	750 ml
Prima annata prodotta:	2017
Temperatura di servizio suggerita:	6-8 °C.
Affinità gastronomiche:	aperitivo, crudité di pesce, primi piatti di pasta e riso a base di pesce e verdure.



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