



VILLA MARCELLO

La cuvée E.G.O., vino di grandissimo spessore pronto a emozionare, è dedicato alla Contessa Elisabetta Galvani Onigo antenata delle proprietarie di Villa Marcello, le cui iniziali E.G.O. appaiono ancora oggi in varie case della Tenuta. Una pioniera che già ai primi dell'800 capì il potenziale del territorio del Prosecco avviando la conversione da zona di boschi dedicati alla caccia a terreni coltivati a vigneto.

E.G.O.

Denominazione:	DOC Treviso
Azienda:	Villa Marcello
Ubicazione azienda:	Fontanelle (TV)
Ubicazione vigneti:	Vigneto "La Canaletta"
Vitigno:	85% Glera, 15% Chardonnay
Tipologia del terreno:	franco-limoso-argilloso
Età delle vigne:	25 anni
Sistema di allevamento:	Sylvoz, doppia cappuccina
Densità viti per ettaro:	3.000 - 4.000
Epoca di vendemmia:	prima decade di settembre.
Vinificazione:	fermentazione con crio-macerazione a 5 °C. Seconda fermentazione: Metodo Italiano.
Affinamento:	4 mesi su lieviti selezionati, 4 mesi di lisi in autoclave a temperatura controllata.
Acidità totale:	6 gr/lt
Residuo zuccherino:	0,9 gr/lt
Gradazione alcolica:	11% vol.
Colore:	giallo paglierino.
Profumo:	perlage fine e persistente, fruttato, note di mela gialla, pesca e pera.
Sapore:	armonico, pieno, finale asciutto e sapido.
Uscita:	Giugno 2018
Formati:	750 ml
Prima annata prodotta:	2017
Temperatura di servizio suggerita:	6-8 °C.
Affinità gastronomiche:	aperitivo, ottimo con frutti di mare, crostacei e pesci grassi.



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