



## 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'accorta 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

<b>Denominazione:</b>	Bianco IGT Veneto
<b>Annata:</b>	2017
<b>Azienda:</b>	Villa Marcello
<b>Ubicazione azienda:</b>	Fontanelle (TV)
<b>Vitigno:</b>	100% Pinot Bianco
<b>Clone:</b>	VCR 7
<b>Tipologia del terreno:</b>	franco-limoso-argilloso
<b>Sistema di allevamento:</b>	Doppia cappuccina
<b>Densità viti per ettaro:</b>	4.000 piante
<b>Epoca di vendemmia:</b>	terza decade di agosto.
<b>Vinificazione:</b>	le uve selezionate vengono raffreddate, pigiate e pressate delicatamente, successivamente il mosto viene pulito e avviato ad una fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.
<b>Affinamento:</b>	in vasche d'acciaio per 6 mesi su fecce fini.
<b>Acidità totale:</b>	6 gr/lt
<b>Residuo zuccherino:</b>	4 gr/lt
<b>Gradazione alcolica:</b>	12% vol.
<b>Profilo:</b>	profumo delicato con sentori di mela verde; asciutto, vellutato, armonico e gradevole.
<b>Formati:</b>	750 ml
<b>Temperatura di servizio suggerita:</b>	10-12 °C.
<b>Affinità gastronomiche:</b>	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