



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 ROSSO

Denominazione:	Rosso IGT Veneto
Annata:	2016
Vitigno:	Cabernet Franc 60%, Merlot 40%
Tipologia del terreno:	franco-limoso-argilloso
Sistema di allevamento:	Sylvoz, cordone speronato
Densità viti per ettaro:	2.300 - 5.000
Epoca di vendemmia:	terza decade di settembre.
Vinificazione:	le uve selezionate e sane vengono pigiate e dopo la macerazione di circa 18 giorni e la fermentazione alcolica, si procede alla svinatura.
Affinamento:	in piccoli barriques di rovere per 12 mesi.
Gradazione alcolica:	12,5% vol.
Colore:	rosso rubino intenso, tendente al granato.
Profumo:	sentori di frutti di bosco, di spezie nere e liquirizia, con lieve nota erbacea varietale.
Sapore:	corpo pieno, seducente e ben strutturato.
Temperatura di servizio suggerita:	16-18 °C.
Affinità gastronomiche:	ideale per carni rosse al forno o brasate, selvaggina e formaggi stagionati.



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