



VILLA MARCELLO

Cuvée 100% Pinot Grigio dai vigneti della Cervada; color ramato, con eleganti note di fiori di sambuco e rosa canina, corpo medio con finale secco.

CUVÉE ANDRIANA Pinot Grigio delle Venezie DOC

il Rosè fresco e fruttato

Denominazione:	Pinot Grigio delle Venezie DOC
Azienda:	Villa Marcello
Ubicazione azienda:	Fontanelle (TV)
Uvaggio:	100% Pinot Grigio
Cloni:	R6 (Friuli), dal bouquet delicato ed elegante SMA505 e 514 (Trentino), ricchezza di profumi e di corpo.
Alcool:	12% vol.
Acidità totale:	5,5 gr/lit
Residuo zuccherino:	3,00 gr/lit
Ubicazione vigneti:	Vigneto Cervada
Tipologia del terreno:	Franco-limoso-argilloso
Età delle vigne:	8 anni
Sistema di allevamento:	Doppia cappuccina
Densità viti per ettaro:	4.000 piante
Vendemmia:	Terza decade di agosto
Vinificazione:	Fermentazione con crio-macerazione a 5 °C. Seconda fermentazione: Metodo Martinotti.
Maturazione:	4 mesi su lieviti selezionati. 4 mesi di lisi in autoclave.
Formati:	750 ml
Prima annata prodotta:	2017
Temperatura di servizio:	6-8 °C
Colore:	Ramato.
Aroma:	Elegante, note di fiori di sambuco e rosa canina.
Sapore:	Corpo medio con finale secco, fresco e varietale.
Affinità gastronomiche:	Crudités di pesce, piatti delicati 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