



VILLA MARCELLO

85% Glera 15% Chardonnay, dai vigneti della "Canaletta", color giallo dorato intenso, con note di piccoli fiori bianchi e pietra focaia.

CUVÉE E.G.O. PROSECCO DOC TREVISO BRUT Nature

Leggera, fresca e sofisticata

Denominazione:	DOC Treviso
Azienda:	Villa Marcello
Ubicazione azienda:	Fontanelle (TV)
Uvaggio:	85% Glera, 15% Chardonnay
Alcool:	11% vol.
Acidità totale:	5,00 gr/lit
Residuo zuccherino:	0,30 gr/lit
Ubicazione vigneti:	Vigneto "La Canaletta"
Tipologia del terreno:	Franco-limoso-argilloso
Età delle vigne:	30 anni
Sistema di allevamento:	Sylvoz
Densità viti per ettaro:	3.000 piante
Vendemmia:	Prima decade di settembre
Vinificazione:	Fermentazione con crio-macerazione a 5 °C. Seconda fermentazione: Metodo Martinotti.
Maturazione:	4 mesi su lieviti selezionati. 4 mesi di lisi in autoclave a temperatura controllata.
Formati:	750 ml
Prima annata prodotta:	2017
Temperatura di servizio:	6-8 °C
Colore:	Giallo dorato
Aroma:	Intenso e stratificato, note di fiori bianchi e pietra focaia.
Sapore:	Finale asciutto e sapido.
Affinità gastronomiche:	Salumi e formaggi freschi, carni bollite con salse.



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