



VILLA  
MARCELLO

## BRUT MILLESIMATO 2023

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 oltre 60 ettari di vigneto vengono vinificate e trasformate in vini tipici tra i quali spicca il Prosecco, originato da accurate selezioni clonali, che trova in questa località l'ambiente ideale per esprimere il suo potenziale.

<b>Denominazione:</b>	Treviso DOC
<b>Azienda:</b>	Villa Marcello
<b>Ubicazione azienda:</b>	Fontanelle (TV)
<b>Uvaggio:</b>	85% Glera, 15% Pinot Bianco
<b>Alcool:</b>	11,14% vol.
<b>Acidità totale:</b>	6,00‰
<b>Residuo zuccherino:</b>	2 gr/lt
<b>Tipologia del terreno:</b>	Franco-limoso-argilloso
<b>Età delle vigne:</b>	25 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Sylvoz, doppia cappuccina
<b>Densità viti per ettaro:</b>	3.000 - 4.000 piante
<b>Vendemmia:</b>	Prima decade di settembre
<b>Vinificazione:</b>	Fermentazione con crio-macerazione a 5° C Seconda fermentazione: Metodo Italiano
<b>Maturazione:</b>	Oltre 60 giorni su lieviti selezionati a temperatura controllata
<b>Uscita:</b>	Marzo 2023
<b>Formati:</b>	750 ml - 1,5 lt
<b>Temperatura di servizio:</b>	6 - 8° C
<b>Colore:</b>	Giallo chiaro acceso
<b>Aroma:</b>	Di una complessità infinita, sentori di mela, con note floreali di glicine e fiore d'acacia
<b>Sapore:</b>	Elegante, sapido, corposo, con una buona persistenza aromatica
<b>Affinità gastronomiche:</b>	Ottimo come aperitivo, duttile e ideale con tutti i piatti di pesce e carni bianche alla griglia



**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