



BRUT MILLESIMATO 2021

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.

| | |
|---------------------------------|---|
| Denominazione: | Treviso DOC |
| Azienda: | Villa Marcello |
| Ubicazione azienda: | Fontanelle (TV) |
| Uvaggio: | 85% Glera, 15% Pinot Bianco |
| Alcool: | 11% vol. |
| Acidità totale: | 6,05‰ |
| Residuo zuccherino: | 3 gr/lit |
| Tipologia del terreno: | Franco-limoso-argilloso |
| Età delle vigne: | 25 anni |
| Sistema di allevamento: | Sylvoz, doppia cappuccina |
| Densità viti per ettaro: | 3.000 - 4.000 piante |
| Vendemmia: | Prima decade di settembre |
| Vinificazione: | Fermentazione con crio-macerazione a 5° C Seconda fermentazione: Metodo Italiano |
| Maturazione: | Oltre 60 giorni su lieviti selezionati a temperatura controllata |
| Uscita: | Aprile 2022 |
| Formati: | 750 ml - 1,5 lt |
| Temperatura di servizio: | 6 - 8° C |
| Colore: | Giallo chiaro acceso |
| Aroma: | Di una complessità infinita, sentori di mela, con note floreali di glicine e fiore d'acacia |
| Sapore: | Elegante, sapido, corposo, con una buona persistenza aromatica |
| Affinità gastronomiche: | 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