



BRUT MILLESIMATO 2022

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:	10,87% vol.
Acidità totale:	6,07‰
Residuo zuccherino:	4,1 gr/l
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:	Marzo 2023
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