



VILLA MARCELLO

Vino 100% Cabernet, vigneto ubicato in zona "Barsé", colore rosso rubino acceso, tendente al granato, profumo erbaceo, aroma gradevole di ciliegie e frutti di bosco, asciutto al palato.

CABERNET IGT

Denominazione:	Cabernet Veneto IGT
Azienda:	Villa Marcello
Ubicazione azienda:	Fontanelle (TV)
Uvaggio:	100% Cabernet Franc
Alcool:	12% vol.
Acidità totale:	5,50 gr/lit
Residuo zuccherino:	1,00 gr/lit
Tipologia del terreno:	Franco-limoso-argilloso
Età delle vigne:	20 anni
Sistema di allevamento:	Sylvoz
Densità viti per ettaro:	2.300 piante
Vendemmia:	Seconda, terza decade di settembre
Vinificazione:	Le uve selezionate vengono pigiate e il mosto macera per una decina di giorni.
Maturazione:	In vasche d'acciaio per 12 mesi.
Formati:	750 ml
Prima annata prodotta:	1980
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Colore:	Rosso rubino intenso, tendente al granato.
Aroma:	Sentore di ciliegie, frutti di bosco e liquirizia.
Sapore:	Asciutto, di corpo, giustamente tannico.
Affinità gastronomiche:	Ideale per carni al forno o brasate, selvaggina e formaggi stagionati.



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