



VILLA MARCELLO

Vino 100% Pinot Bianco, ubicato in zona "Bosco", giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicato e dal sapore asciutto e vellutato.

TENIMENTO DEL BARSÉ PINOT BIANCO IGT

Denominazione:	Pinot Bianco Veneto IGT
Azienda:	Villa Marcello
Ubicazione azienda:	Fontanelle (TV)
Uvaggio:	100% Pinot Bianco
Clone:	VCR 7
Alcool:	12% vol.
Acidità totale:	6,00 gr/lt
Residuo zuccherino:	4,00 gr/lt
Tipologia del terreno:	Franco-limoso-argilloso
Età delle vigne:	9 anni
Sistema di allevamento:	Doppia cappuccina
Densità viti per ettaro:	4.000 piante
Vendemmia:	Terza decade di agosto
Vinificazione:	Le uve selezionate vengono raffreddate, pigiate e pressate delicatamente; successivamente il mosto viene pulito e avviato alla fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.
Affinamento:	In vasche d'acciaio per 6 mesi sulle fecce fini.
Formati:	750 ml
Prima annata prodotta:	2018
Temperatura di servizio:	10-12 °C
Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Aroma:	Delicato, fruttato e floreale.
Sapore:	Asciutto, vellutato e armonico.
Affinità gastronomiche:	Piacevole aperitivo, adatto a piatti di pesce e frutti di mare.



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