



VILLA MARCELLO

85% Glera 15% Pinot Bianco, giallo chiaro, aroma di mele, pere e fiori.

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

Morbido, aroma fine e delicato

Denominazione:	DOC Treviso
Azienda:	Villa Marcello
Ubicazione azienda:	Fontanelle (TV)
Uvaggio:	85% Glera, 15% Pinot Bianco
Alcool:	11% vol.
Acidità totale:	6,00 gr/lit
Residuo zuccherino:	14,00 gr/lit
Tipologia del terreno:	Franco-limoso-argilloso
Età delle vigne:	12 anni
Sistema di allevamento:	Doppia cappuccina
Densità viti per ettaro:	3.000 - 4.000 piante
Vendemmia:	Prima decade di settembre
Vinificazione:	A temperatura controllata con lieviti selezionati. Seconda fermentazione: Metodo Martinotti.
Maturazione:	Oltre 60 giorni su lieviti selezionati a temperatura controllata.
Formati:	750 ml
Prima annata prodotta:	2014
Temperatura di servizio:	6-8 °C
Colore:	Giallo chiaro acceso
Aroma:	Tipici sentori varietali molto netti di mela, pera e fiori.
Sapore:	In bocca pieno e fresco, con perlage fine e delicato, aromi fruttati.
Affinità gastronomiche:	Eccellente come aperitivo.



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