

IL CONTE  
VILLA PRANDONE

MONTEPRANDONE - MARCHE - ITALIA

"VITICULTORI DI FAMIGLIA"

L'ESTRO DEL MASTRO  
MARCHE PASSERINA PASSITO I.G.P.



**Alcool:** 13,5% Vol

**Area di produzione:** Sulle colline di Montepandone – Ascoli Piceno – Marche

**Uve:** Da vitigni di uve bianche Passerina

**Composizione del Suolo:** Di medio impasto, con frange argillose.

**Sistema di Vinificazione e Produzione:** Dopo un appassimento in vite le uve vengono pigiate a dicembre. Il mosto viene fermentato ed affinato in barriques, dove affinerà per 15 mesi

**Colore:** Giallo dorato intenso, con lievi riflessi ambra

**Profumo:** gradevole, aromatico, fine e delicato con piacevoli note che ricordano i fiori d'arancio

**Sapore:** Aromatico e dolce, tipico con delicatissima vena di freschezza

**Temperatura di servizio:** Da servire freddo a 8 – 10°C.

**Abbinamenti:** Si abbina perfettamente, a torte leggere, dolci al cucchiaio, macedonie, crostate, biscotti secchi e pasta di mandorle o fuori pasto magari con frutta o pecorino stagionato.

IL CONTE VILLAPRANDONE S.R.L.

C.da Colle Navicchio 28- 63074 Montepandone (AP)

Codice fiscale e partita I.V.A.IT 02030230441

[info@ilcontevini.it](mailto:info@ilcontevini.it)

tel 0735 62593 – fax 0735 362119