

IL CONTE VILLA PRANDONE

MONTEPRANDONE - MARCHE - ITALIA

"VITICULTORI DI FAMIGLIA"

NAVICCHIO OFFIDA PECORINO D.O.C.G.



Alcool: 13,0% Vol

Area di produzione: Sulle colline di Monteprandone – Ascoli Piceno – Marche

Uve: Da vitigni di uve bianche Pecorino

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

Sistema di Vinificazione e Produzione: Vinificazione in bianco delle uve selezionate, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, vinificazione in acciaio e cemento, affinamento 2-4 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche: il colore è giallo, luminoso, tendente al dorato. Il bouquet è fruttato, ampio e pronunciato, con profumi intensi e complessi, che ricordano gli agrumi, le spezie, i canditi e la crosta di pane. Al gusto si presenta pieno, aromatico, ed equilibrato, con note eleganti e persistenti di speziato.

Temperatura di servizio: Da servire freddo a 10 – 12°C.

Suggerimenti gastronomici: Si abbina perfettamente a piatti di pesce importanti ed elaborati; alle preparazioni di animali da cortile con erbe aromatiche.

IL CONTE VILLAPRANDONE S.R.L.

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

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

info@ilcontevini.it

tel 0735 62593 – fax 0735 362119