

IL CONTE VILLA PRANDONE

MONTEPRANDONE - MARCHE - ITALIA

"VITICULTORI DI FAMIGLIA"

TREBBIA' MARCHE I.G.P. TREBBIANO



ALCOOL: 12,5% vol.

AREA DI PRODUZIONE: Sulle colline di Montepandone – Ascoli Piceno – Marche

UVE: Da vitigni di uva bianca Trebbiano.

SISTEMA DI COLTIVAZIONE: tradizionale a pergola e spalliera.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Di medio impasto, con frange argillose.

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Vino bianco secco, aromatico, adatto per ogni occasione.

COLORE: Giallo paglierino tenue.

PROFUMO: Tipico, delicato e fine.

SAPORE: Asciutto, intenso ed armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Da servire freddo a 8-10°C.

CONSERVAZIONE: Da bere giovane. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI: Ottimo aperitivo, accompagna egregiamente antipasti e piatti leggeri e pesce alla griglia.

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