



IL CONTE VILLA PRANDONE



CONTEROSSO

Alcool: 13,0%

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

Uve: Da vitigni di uve rosse Sangiovese e Montepulciano

Resa (uva per ettaro): 110 q.li

Sistema di coltivazione: Guyot su spalliera

Composizione del suolo: Di medio impasto, con frange argillose

Sistema di vinificazione e produzione: Pigiatura soffice, fermentazione in rosso per 8-10 giorni a temperatura controllata (18-25 °C), conservazione in serbatoi inox termo condizionati, imbottigliato a freddo in linea sterile

Descrizione organolettica: Conservare in un luogo fresco, asciutto e buio. Si consiglia di berlo entro i 3-5 anni di vita

Conservazione: Conservare in luogo fresco, asciutto e buio. Si consiglia di berlo entro i 3 anni di vita

Temperatura di servizio: Da servire fresco (15-16 °C.)

Suggerimenti gastronomici: Vino da tutto pasto, accompagna egregiamente primi piatti, carni bianche e formaggi