



## IL CONTE VILLA PRANDONE



### EMMANUEL MARIA

**Alcool:** 11,50%

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

**Uve:** Da vitigni di uva bianca selezionata “Passerina”

**Resa (uva per ettaro):** 120 q.li

**Sistema di coltivazione:** Guyot su spalliera

**Composizione del suolo:** Di medio impasto, con frange argillose

**Sistema di vinificazione e produzione:** Vinificazione in bianco, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, lunga fermentazione con lieviti selezionati in autoclave a temperatura controllata (15-16 °C), imbottigliamento a freddo in linea sterile

**Descrizione organolettica:** Di colore bianco paglierino con riflessi verdi. Si caratterizza per un profumo giovane, intenso e fruttato, con sentore di pesca bianca appena matura. Vino spumante bianco, secco, morbido e leggero; dal sapore fresco, fruttato e fragrante dalla grande e piacevole delicatezza

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

**Temperatura di servizio:** Da servire molto freddo a 6-7° C.

**Suggerimenti gastronomici:** Ottimo come aperitivo. Si abbina a stuzzichini di pesce e a tortine calde al formaggio. Molto interessante accostato ai primi piatti di pesce con crostacei