



## IL CONTE VILLA PRANDONE



### FAMMATTÌ

**Alcool:** 11.5%

**Uve:** Selezione di vitigni autoctoni

**Descrizione organolettica:** Vino bianco frizzante, maturo e agrumato, dalla grande beva e acidità. Si caratterizza per la sua forte tradizionalità

**Temperatura di servizio:** 8° C

**Suggerimenti gastronomici:** Ottimo come aperitivo, abbinato a primi piatti di pesce o da tutto pasto con piatti delicati

Il **Fammattì** è un vino bianco prodotto attraverso un Metodo Ancestrale: un sistema di vinificazione che i fratelli De Angelis hanno riscoperto da un'antica ricetta del nonno, nonché fondatore originario dell'azienda, Amilcare LuKont. Un metodo che si preannuncia come una via di mezzo tra un metodo Charmat e uno Classico.

Il **processo di vinificazione** inizia con una leggera pressatura delle uve per estrarre i lieviti autoctoni presenti sui grappoli, seguita da una fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, di solito a bassa temperatura. In seguito la fermentazione viene prima rallentata e poi bloccata, conservando un contenuto di zuccheri sufficiente a garantire la ripresa della stessa dopo l'imbottigliamento, senza ulteriori aggiunte di zuccheri e lieviti.

Le bottiglie sono conservate in cantina a 15 gradi di temperatura. Questo vino frizzante, essendo un metodo del tutto naturale, è in continua evoluzione e trasformazione. Ogni bottiglia è unica e necessita di attenzioni e cure particolari.

**Produzione limitata:** 3.000 bottiglie.