



# IL CONTE VILLA PRANDONE



## ROSÈ & ROSE

**Alcool:** 12,5%

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

**Uve:** Da uve rosse Sangiovese e Merlot

**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:** Pigiatura soffice, breve macerazione con le parti solide (2 ore), fermentazione in rosa a temperatura controllata (15-16° C.), conservazione in serbatoi inox termo condizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile

**Descrizione organolettica:** Di colore rosa, si caratterizza per un profumo fresco e delicato con sentori di fiori di pesco. Un vino rosato secco, dal sapore fresco e fruttato, si presenta fragrante e leggero, ma anche sapido e vivace. Ottimo molto freddo e adatto per ogni occasione

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

**Temperatura di servizio:** Da servire freddo a 8-10° C

**Suggerimenti gastronomici:** Vino da tutto pasto, indicato per antipasti, piatti leggeri, pesce alla griglia e pizza