



## IL CONTE VILLA PRANDONE



### VENERE & AZZURRA

**Alcool:** 11,5%

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

**Uve:** Da vitigni selezionati Sangiovese, Merlot e Lacrima

**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 Rosè, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, lunga fermentazione con lieviti selezionati in autoclave a temperatura controllata (15-16 °C). Metodo Charmat. Imbottigliamento a freddo in linea sterile

**Descrizione organolettica:** Di colore rosa antico, perlage fine e persistente. Si caratterizza per un profumo intenso con lievi sentori di lievito. Bouquet ampio, al naso emergono i sentori di rosa, violetta, fragoline di bosco e ribes. Sapore fresco e pieno con note di fragola e lampone. In bocca si presenta come uno spumante intrigante e buon equilibrato tra buon corpo, piacevole acidità e morbidezza

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

**Temperatura di servizio:** Si consiglia di servirlo freddo a 6-8 °C

**Suggerimenti gastronomici:** Ideale come aperitivo. Si abbina a stuzzichini di pesce e a tortine calde al formaggio. Molto interessante accostato a primi piatti di pesci a base di crostacei. Dà il meglio di se a tutto pasto