

IL CONTE VILLA PRANDONE

MONTEPRANDONE - MARCHE - ITALIA

"VITICULTORI DI FAMIGLIA"

AURATO FALERIO PECORINO D.O.P.



Alcool: 12,0% Vol

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

Uve: da vitigni di uve bianche selezionate Pecorino

Composizione del Suolo: Di medio impasto, con frange argillose.

Sistema di Vinificazione e Produzione: Vinificazione in bianco delle uve selezionate, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha profumo fresco e fruttato, con sentori riconducibili alla frutta fresca. Al gusto si presenta pieno e aromatico, con accenni minerali e una tensione floreale abbondante. Vino di buon corpo, da bersi comunque entro il terzo anno di vita, quando ancora conserva tutta la pienezza di fruttato e fragranza.

Temperatura di servizio: Da servire freddo a 8 – 10°C.

Suggerimenti gastronomici: Vino da pesce, indicato per antipasti, pesce alla griglia e piatti leggeri.

IL CONTE VILLAPRANDONE S.R.L.

C.da Colle Navicchio 28- 63074 Monteprandone (AP)

Codice fiscale e partita I.V.A.IT 02030230441

info@ilcontevini.it

tel 0735 62593 – fax 0735 362119