

# IL CONTE VILLA PRANDONE

MONTEPRANDONE - MARCHE - ITALIA

"VITICULTORI DI FAMIGLIA"

## EMMANUEL MARIA PASSERINA SPUMANTE

**Alcool:** 11,50% Vol

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

**Uve:** Da vitigni di uva bianca selezionata "Passerina"

**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:** Vino spumante bianco secco e morbido, leggero e delicato, intensamente fruttato.

**Colore:** Bianco paglierino con riflessi verdi

**Profumo:** Giovane, intenso, fruttato con sentore di pesca bianca appena matura

**Sapore:** Secco, fresco e fragrante con grande e piacevole delicatezza

**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. Interessantissimo accostato ai primi piatti di pesce con crostacei.



IL CONTE VILLAPRANDONE S.R.L.

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

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

[info@ilcontevini.it](mailto:info@ilcontevini.it)

tel 0735 62593 – fax 0735 362119