

IL CONTE
VILLA PRANDONE

MONTEPRANDONE - MARCHE - ITALIA

"VITICULTORI DI FAMIGLIA"

FAMMATTI'

METODO NATURALE ANCESTRALE, TORBIDO SUI PROPRI LIEVITI
INDIGENI, A FERMENTAZIONE NATURALE, SENZA SOLFITI AGGIUNTI



Gradazione: 11.5% VOL.

Uve: Selezione di vitigni autoctoni

Caratteristiche: Vino bianco frizzante, maturo e agrumoso, dalla grande beva e acidità. Si caratterizza per la sua forte tradizionalità.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, abbinato a primi piatti di pesce o da tutto pasto con piatti delicati.

Temperatura di servizio: 8° C.

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