

IL CONTE
VILLA PRANDONE

MONTEPRANDONE - MARCHE - ITALIA

"VITICULTORI DI FAMIGLIA"

CONTEROSSO
ROSSO PICENO D.O.P.

Alcool: 13,0% Vol

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

Uve: Da vitigni di uve rosse Sangiovese e Montepulciano

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

Sistema di Vinificazione e Produzione: Pigiatura soffice,
fermentazione in rosso per 8-10 giorni a temperatura
controllata (18-25°C), conservazione in serbatoi inox
termocondizionati, imbottigliato a freddo in linea sterile

Descrizione organolettica: Vino rosso secco, fresco e
leggero, adatto per ogni occasione

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Vinoso, delicato e fragrante

Sapore: Asciutto, sapido, armonico e morbido

Temperatura di servizio: Da servire fresco (15-16°C.)

Suggerimenti gastronomici: Vino da tutto pasto,
accompagna egregiamente primi piatti, carni bianche e
formaggi

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