

IL CONTE  
VILLA PRANDONE

MONTEPRANDONE - MARCHE - ITALIA

"VITICULTORI DI FAMIGLIA"

NAVICCHIO  
OFFIDA PECORINO D.O.C.G.

**Alcool:** 13,0% Vol

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

**Uve:** Da vitigni di uve bianche 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, vinificazione in  
acciaio e cemento , affinamento 2-4 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche Organolettiche:** il colore è giallo,  
luminoso, tendente al dorato. Il bouquet è fruttato, ampio e  
pronunciato, con profumi intensi e complessi, che ricordano  
glia agrumi, le spezie, i canditi e la crosta di pane. Al gusto  
si presenta pieno, aromatico, ed equilibrato, con note  
eleganti e persistenti di speziato.

**Temperatura di servizio:** Da servire freddo a 10 – 12°C.

**Suggerimenti gastronomici:** Si abbina perfettamente a  
piatti di pesce importanti ed elaborati; alle preparazioni di  
animali da cortile con erbe aromatiche.

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](mailto:info@ilcontevini.it)

tel 0735 62593 – fax 0735 362119