



IL CONTE VILLA PRANDONE

CAVACEPP

Alcool: 12,5%

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

Uve: Da vitigni di uva bianca selezionata Passerina

Resa (uva per ettaro): 120 q.li

Sistema di coltivazione: Guyot su spalliera

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

Descrizione organolettica: Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un 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 e acidità

Conservazione: Conservare in luogo fresco, asciutto e buio. Si consiglia di berlo entro i 3 anni di vita

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

Suggerimenti gastronomici: Indicato per antipasti, piatti di pesce come pesce alla griglia e piatti leggeri

