



# IL CONTE VILLA PRANDONE

## BELVA DI TERRA



**Alcool:** 13,5% Vol

**Area di produzione:** Sulle colline di Montepandone – 250m s.l.m. - Ascoli Piceno – Marche

**Uve:** Sauvignon 85% e Pecorino 15%

**Resa (uva per ettaro):** 50 q.li

**Sistema di coltivazione:** Guyot su spalliera

**Composizione del suolo:** Di medio impasto, argilloso, ricco di componenti minerali

**Sistema di vinificazione e produzione:** Vendemmia e selezione delle uve. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata e affinamento per 6 mesi sui lieviti fini, in parte in tonneau di legno (50%) e in parte in anfora (50%). Assemblaggio un mese prima dell'imbottigliamento.

**Descrizione organolettica:** Giallo paglierino intenso e lucente con delicata velatura verdognola.

**Profumo:** Spiccano gli aromi fruttati di mela verde, pesca bianca e frutto della passione che si sovrappongono alle componenti olfattive aromatiche del fiore di sambuco, di tè verde e della menta.

**Sapore:** Al palato si conferma il gusto fruttato già avvertito nel bouquet, affiancato da una delicata acidità. Il profilo organolettico, assai articolato, scaturisce da un gioco tra freschezza e gusto minerale, impreziosito da un retrogusto assai prolungato.

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

**Suggerimenti gastronomici:** Si abbina perfettamente a crudità di crostacei e a piatti di pesce importanti ed elaborati, a preparazioni a base di animali da cortile con erbe aromatiche.