



IL CONTE VILLA PRANDONE



CAVACEPPO DOCG

Offida Passerina

Alcool: 12,5% Vol

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

Uve: Da vitigni Autoctoni di uve bianche Passerina

Resa: 70 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 luminoso, si caratterizza per sentori di kiwi, lavanda, mandorla fresca, muschio; fiori di gelso e mentuccia nel finale. Vino dalla buona consistenza, al gusto si presenta fresco con richiami di frutti a polpa gialla e erbe aromatiche, con finale lievemente sapido

Conservazione: Conservare in luogo fresco, asciutto e buio. Si consiglia di berlo entro i 3-5 anni di vita

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

Suggerimenti gastronomici: Primi piatti con sughi di pesce, carne cruda come carpaccio e formaggi di media stagionatura.



IL CONTE VILLA PRANDONE

Premi

2022	94 pts 3 stelle 2 bicchieri 17 pts	Luca Maroni Vini Buoni d'Italia Gambero Rosso Jancis Robinson
2021	17 Pts 2 bicchieri 94/100	Jancis Robinson Gambero Rosso Luca Maroni
2020	95/100 3 grappoli	Luca Maroni Bibenda, associazione italiana Sommelier
2019	2 bicchieri 90/100 Medaglia d'Oro	Gambero Rosso Luca Maroni Gilbert e Gaillard
2018	Medaglia d'Oro 3 grappoli 90/100	Gilbert e Gaillard Bibenda, associazione italiana Sommelier Luca Maroni
2017	ttt viti Medaglia d'Oro	Vitae Gilbert e Gaillard