



IL CONTE VILLA PRANDONE



EMMANUEL MARIA

Passerina Spumante VQPRD

Alcool: 11,5% Vol

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

Uve: Da vitigni di uva bianca selezionata “Passerina”

Sistema di coltivazione: Guyot su spalliera

Composizione del suolo: Di medio impasto, con frange argillose

Sistema di Vinificazione e Produzione: Vinificazione in bianco, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, lunga fermentazione con lieviti selezionati in autoclave a temperatura controllata (15-16 °C), imbottigliamento a freddo in linea sterile

Descrizione Organolettica: Di colore bianco paglierino con riflessi verdi. Si caratterizza per un profumo giovane, intenso e fruttato, con sentore di pesca bianca appena matura. Vino spumante bianco, secco, morbido e leggero; dal sapore fresco, fruttato e fragrante dalla grande e piacevole delicatezza

Colore: 120 q.li

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

Temperatura di servizio: Da servire molto freddo a 6-7 °C

Suggerimenti gastronomici: Ottimo come aperitivo. Si abbina a stuzzichini di pesce e a tortine calde al formaggio. Interessantissimo accostato ai primi piatti di pesce con crostacei



IL CONTE VILLA PRANDONE

Premi

2015	2 bicchieri	Gambero Rosso
2014	90/100	I vini di Veronelli
