



IL CONTE VILLA PRANDONE



AURATO

Falerio Pecorino D.O.C.

Alcool: 12,0% Vol

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

Uve: Da vitigni di uve bianche selezionate Pecorino

Resa: 110 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 profumo fresco, con sentori riconducibili alla frutta fresca. Vino di buon corpo, al gusto si presenta pieno e aromatico, con accenni minerali e una tensione floreale abbondante.

Conservazione: Conservare in luogo fresco, asciutto e buio. Si consiglia di berlo entro i 3 anni di vita, quando ancora mantiene tutta la pienezza di fruttato e fragranza

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

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



IL CONTE VILLA PRANDONE

Premi

2022	94 pts	Luca Maroni
	89 pts	James Suckling
	3 viti	Vitae
2021	94/100	Luca Maroni
2020	3 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
	95/100	Luca Maroni
	2 bicchieri	Gambero Rosso
2019	2 bicchieri	Gambero Rosso
2018	3 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
	ttt viti	Vitae
	90/100	Luca Maroni
2015	3 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
2014	3 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier