



# 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