



IL CONTE VILLA PRANDONE



BELVA DI TERRA

Marche Sauvignon I.G.P

Alcool: 13,5% Vol

Area di produzione: Le colline di Monteprandone - 250m s.l.m. – Ascoli Piceno – Marche

Uve: Sauvignon 85% e Pecorino 15% **Resa:** 50 q.li

Sistema di coltivazione: Guyot su spalliera

Composizione del suolo: 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 tonneaux 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 crudité di crostacei e a piatti di pesce importanti ed elaborati, a preparazioni a base di animali da cortile con erbe aromatiche.