



IL CONTE VILLA PRANDONE



FAMMATTÌ

Metodo naturale ancestrale, torbido sui propri lieviti indigeni, a fermentazione naturale, senza solfiti aggiunti

Alcool: 11,5% Vol

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

Uve: Selezione di vitigni autoctoni

Sistema di coltivazione: Il processo di vinificazione inizia con una leggera pressatura delle uve per estrarre i lieviti autoctoni presenti sui grappoli, seguita da una fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, di solito a bassa temperatura. In seguito la fermentazione viene prima rallentata e poi bloccata, conservando un contenuto di zuccheri sufficiente a garantire la ripresa della stessa dopo l’imbottigliamento, senza ulteriori aggiunte di zuccheri e lieviti. Gli enzimi e i lieviti chiusi in bottiglia inibiscono la CO2 creando, come dicono i francesi, un “petillant” leggermente frizzante. Questo metodo veniva storicamente utilizzato per portare il vino ad avere una maggiore complessità organolettica. Normalmente, non effettuando la sboccatura, questi vini si presentano torbidi con sentori olfattivi di crosta di pane più accentuati dovuti a una maggiore presenza di lieviti. Le bottiglie sono conservate in cantina a 15 gradi di temperatura. Questo vino frizzante, essendo un metodo del tutto naturale, è in continua evoluzione e trasformazione. Ogni bottiglia è unica e necessita di attenzioni e cure particolari. Produzione limitata: 3.000 bottiglie.

Descrizione Organolettica: Vino bianco frizzante, maturo e agrumato, dalla grande beva e acidità. Si caratterizza per la sua forte tradizionalità.



IL CONTE VILLA PRANDONE



FAMMATTÌ

Temperatura di servizio: Da servire freddo a 8 °C

Suggerimenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, abbinato a primi piatti di pesce, o da tutto pasto con piatti delicati.



IL CONTE VILLA PRANDONE

Premi

2018

3 grappoli

Bibenda, associazione italiana
Sommelier