IL CONTE VILLA PRANDONE

EMMANUEL MARIA

PASSERINA SPUMANTE

Dedicato a Emmanuel Maria, il primogenito della quarta generazione, questo vino celebra una storia di famiglia e passione. La sua prima annata, nel 2006, ha coinciso con la nascita del piccolo Emmanuel Maria, dando un significato speciale ad ogni sorso. Ottenuto da uve Passerina accuratamente selezionate, è un omaggio all'armonia tra tradizione e innovazione.



VINIFICAZIONE - Dopo la prima fermentazione, il processo di presa di spuma in autoclave e una permanenza di alcuni mesi sui lieviti danno vita ad un vino dal perlage fine e dal carattere raffinato, dai profumi complessi e avvolgenti.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo brillante, espressione di purezza.

Profumo: Intensi aromi fruttati e floreali, evocano un bouquet delicato e fresco.

Gusto: Una vibrante vena acida e una freschezza travolgente fanno di questo spumante un compagno irresistibile per ogni occasione.

Temperatura di servizio consigliata: 6/7°c

Suggerimenti gastronomici: E' ideale come aperitivo, antipasti e crudi di pesce, crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce.

Uva: Passerina "In conformità al disciplinare di produzione oltre ai relativi metodi di produzione"

Grado Alcolico: 11,50% vol.

Contenuto: 750 ml

Suolo: Medio impasto con frange argillose

Prodotto in Italia – Contiene Solfiti

Link tabella nutrizionale: https://s.imero.io/bHx7tid

AWARDS

I MIGLIORI VINI ITALIANI — 92 pts

JAMESSUCKLING.COM — 90 pts

GardiniNotes THE WINE KILLERS — 92 pts

C.da Collenavicchio n.28, I-63076 Monteprandone (AP) - Tel: +39 0735 62593 - info@ilcontevini.it - www.ilcontevini.it