



## **DOCG Offida Passerina "Cavaceppo" Il Conte Villa Prandone**

De oorsprong van het wijndomein "Il Conte" gaat ver terug. Het domein is gelegen in de Provincie Ascoli Piceno en bevindt zich tussen de prachtige heuvels van Monteprandone. De volgende druivenrassen staan aangeplant: Montepulciano, Sangiovese, Merlot, Passerina, Pecorino en Trebbiano. Het succes van deze wijnen stamt voort uit ervaring en passie voor de wijngaarden en het land. De combinatie van een lichte bries vanuit de Adriatische zee en deze afkomstig van de Sibillini bergen schept een zeer gezond en evenwichtig microklimaat dat garant staat voor de ideale druivenrijping.

Il Conte Villa Prandone werd geboren in het hart van de Piceno regio, in de heuvels van het karakteristieke middeleeuwse dorp Monteprandone. Het wijnhuis is als bedrijf opgericht in 1988 maar de eerste wijngaarden werden al in de jaren '60 bewerkt. De wijngaarden waren toen nog geen eigendom, pas in 1988 werd een deel van de wijngaard gekocht en het bedrijf opgericht. In de jaren '90 werd geïnvesteerd in het eigen merk en de wijnmakerij werd gerenoveerd. Ook werden er nieuwe percelen aangekocht en steeds meer wijngaarden aangeplant.

In Monteprandone worden de hellingen gestreeld door de geurige bries van de Adriatische Zee die samenkomt en versmelt met de milde stromingen van het Sibillini gebergte. Een verbintenis die, samen met een kleigrond, elke wijnstok unieke smaken en aroma's geeft, evenals een ideaal microklimaat voor hun groei.

Passerina is een typische druif uit de Marche die de laatste jaren aan een opmars bezig is. Enerzijds door hernieuwde interesse omwille van "eigenheid" en anderzijds door de opwarming van het klimaat. Hierdoor behalen deze druiven veel makkelijker een optimale rijpheid waardoor de balans tussen volume en kwaliteit perfect hand in hand gaan.

Aangeplant op een klei en kalkrijke bodemstructuur worden deze druiven handmatig geoogst. Alvorens de vergisting start ondergaan de druiven een korte schilnweking gevolgd door een fermentatie in roestvrijstalen tanks. Daarna ondergaat de wijn nog een rijping van 6 maanden rijping "sur lie", gevolgd door koude botteling om de wijn natuurlijk te klaren en te stabiliseren.

Appellatie: DOCG Offida Passerina

Regio: Marche

Druivenrassen: Passerina 100%

Wijnstijl: fris - mineraal

Aroma: Intense aroma's van lavendel, amandel en kiwi en witte bloemen ondersteund door een minerale ondertoon.

Smaak: Evenwichtig en fris. van smaak met terugkerende fruit indrukken. Een friskruidige indruk wordt ondersteund door een rijke afdronk door de rijping "sur lie".

Serveren bij: Ideale allrounder, van aperitief tot schaal- en schelpdieren, naar lichte visgerechten of bij tapas- en charcuterieplankjes.