

A. & P. Pavoni
Pellicceria



A. & P. Pavoni
Pellicceria

(Pulitura
e custodia)

Corso Mazzini 145

Ascoli Piceno

Tel. 54337

ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI "VILLA PIGNA"

Rosso Piceno Superiore Doc

E' un vino rosso rubino leggermente carico. Bouchet caratteristico e delicato. Secco leggermente tannico, con una lunga persistenza in bocca. Gradazione: 12,5°-13,5°. Invecchiato in botti di rovere per un anno oppure un anno e mezzo.

Viene venduto a due - tre anni dalla vendemmia e può conservarsi bene fino a cinque-sette anni, se ben tenuto. E' bene stappare la bottiglia una-due ore prima di servire il vino o accaraffarlo.

La temperatura di servizio: 20°-22° C. Ideale per arrostiti e cacciagione.

Falerio dei Colli Ascolani Doc

Vino bianco di alto pregio di produzione limitata. Viene prodotto con uve: 80% Trebbiano, 20% Verdicchio, Passerina, Pinot bianco. Profumo delicato caratteristico e fruttato.

Il Falerio è un vino bianco color paglierino chiaro. Sapore secco, leggermente acidulo, molto morbido con particolare carattere che lo contraddistingue da tutti gli altri vini bianchi.

La sua gradazione alcolica va da 11,5° a 12°. Si beve giovane ed a temperatura di 10°-11° C.

Ottimo vino da antipasti e da pesce.

Il Rosato

Vino rosè di sicuro successo. E' prodotto con la stessa uva del Rosso Piceno Superiore vinificata in bianco. Non può pregiarsi di denominazione di origine perchè nell'istituire questo riconoscimento non è stato previsto questo tipo di vinificazione.

Vino rosè leggermente carico. L'odore vinoso, fruttato, molto gradevole. Sapore secco leggermente acidulo, armonico, gradevolissimo al palato. Gradazione: 12°-12,5°.

Va bevuto giovane ed a temperatura non superiore ai 14°-15° C.

E' un ottimo aperitivo ed accompagna benissimo antipasti di salumi, fritti all'ascolana, arrostiti di pesce e può essere l'ideale vino da tutto pasto.

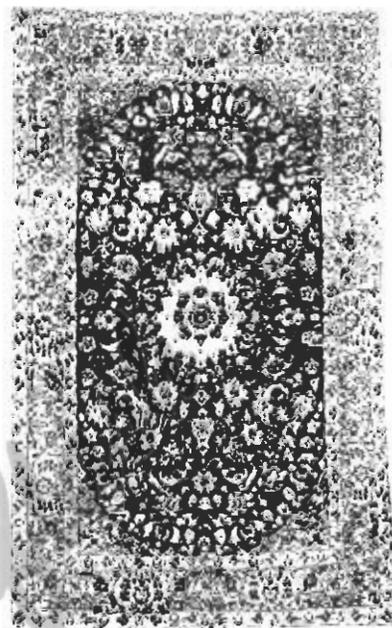
Il Vellutato

E' un originale vino prodotto esclusivo di Villa Pigna. Prodotto con uve di un vigneto particolare di produzione limitata e non sempre ottenibile; solo nelle annate molto buone (1979-1981). Le uve vengono vinificate con molta attenzione al fine di ricavare dalle uve un vino rosso poderoso, uva di beva gradevolissima.

Il colore è un rosso granato intenso, l'odore vinoso e persistente. Sapore secco, vellutato e con lunga persistenza in bocca. Va servito: 13°-14° C.

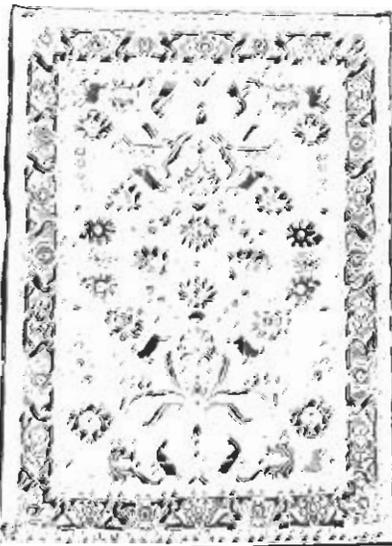
Vino ottimo con arrostiti e formaggi piccanti, ideale con le olive ascolane fritte. Dotato di grande elasticità. Ottimo dopo 10 mesi e stupendo ancora dopo 3-4 anni.

IRANTAPPETI



IRANTAPPETI

Solo per Ascoli Piceno
pagamenti dilazionati
in otto mesi - senza
interessi



IRANTAPPETI

di FEDERICO C.
TAPPETI PERSIANI E ORIENTALI
Corso Vittorio Emanuele, 13
63100 ASCOLI PICENO
Tel. 54336