

IL CONTE
VILLA PRANDONE

MONTEPRANDONE - MARCHE - ITALIA

"VITICULTORI DI FAMIGLIA"

DONELLO
MARCHE SANGIOVESE I.G.P.



Alcool: 13,5% Vol

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

Uve: Da vitigni di uve rosse selezionate Sangiovese

Composizione del Suolo: Di medio impasto, con frange argillose.

Sistema di Vinificazione e Produzione: Pigiatura soffice, fermentazione in rosso per 12-15 giorni a temperatura controllata (20-25°C), conservazione in vasche di cemento, imbottigliato a freddo in linea sterile

Caratteristiche organolettiche: Vino di buona beva con colore rosso rubino e bouquet dolce ed elegante. Evidenti sentori di viola e frutti di bosco. Sapore asciutto, intenso e gradevolmente tannico

Temperatura di servizio: Da servire a temperatura ambiente (18-19°C.)

Suggerimenti gastronomici: Vino da arrostiti, carni ai ferri, cacciagione e formaggi stagionati.

IL CONTE VILLAPRANDONE S.R.L.

C.da Colle Navicchio 28- 63074 Monteprandone (AP)

Codice fiscale e partita I.V.A.IT 02030230441

info@ilcontevini.it

tel 0735 62593 – fax 0735 362119