



# IL CONTE VILLA PRANDONE



## AURATO

### **Uve**

Pecorino

### **Tipologia di terreno**

Di medio impasto, con frange argillose

### **Sistema di allevamento**

Guyot su spalliera

### **Vinificazione**

Conservazione in serbatoi inox termo condizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile

### **Esame visivo**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

### **Esame olfattivo**

Profumo fresco, con sentori riconducibili alla frutta fresca

### **Esame gustativo**

Pieno e aromatico, con accenni minerali e una tensione floreale abbondante

# I PREMI

<b>2021</b>	94/100	Luca Maroni
<b>2020</b>	3 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
<b>2020</b>	95/100	Luca Maroni
<b>2020</b>	2 bicchieri	Gambero Rosso
<b>2019</b>	2 bicchieri	Gambero Rosso
<b>2018</b>	3 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
<b>2018</b>	ttt viti	Vitae
<b>2018</b>	90/100	Luca Maroni
<b>2015</b>	3 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
<b>2014</b>	3 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier