



IL CONTE VILLA PRANDONE

CONTEROSSO



Uve

Sangiovese e Montepulciano

Tipologia di terreno

Di medio impasto, con frange argillose

Sistema di allevamento

Guyot su spalliera

Vinificazione

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

Esame visivo

Colore rosso rubino intenso

Esame olfattivo

Profumo vinoso, delicato e fragrante

Esame gustativo

Sapore asciutto, sapido, armonico e morbido

I PREMI

| | | |
|-------------|----------------|---|
| 2021 | 16.5 | Jancis Robinson |
| 2021 | 2 bicchieri | Gambero Rosso |
| 2021 | 94/100 | Luca Maroni |
| 2020 | 3 stelle | Vini buoni d'Italia |
| 2020 | 94/100 | Luca Maroni |
| 2019 | 90/100 | Luca Maroni |
| 2019 | Medaglia d'oro | Gilbert e Gaillard |
| 2018 | 91/100 | Luca Maroni |
| 2017 | Medaglia d'oro | Gilbert e Gaillard |
| 2015 | ttt viti | Vitae |
| 2015 | 3 grappoli | Bibenda, associazione italiana Sommelier |
| 2014 | 3 grappoli | Bibenda, associazione italiana Sommelier |
| 2014 | 2 bicchiere | Gambero Rosso |