



IL CONTE VILLA PRANDONE



DONELLO

Alcool: 13,5%

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

Uve: Da vitigni di uve rosse selezionate Sangiovese

Resa (uva per ettaro): 90 q.li

Sistema di coltivazione: Guyot su spalliera

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

Descrizione organolettica: 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

Conservazione: Conservare in un luogo fresco, asciutto e buio. Si consiglia di berlo entro gli 8-10 anni di vita

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

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