



# IL CONTE VILLA PRANDONE

## ESTRO DEL MASTRO



### **Uve**

Passerina

### **Tipologia di terreno**

Di medio impasto, con frange argillose

### **Sistema di coltivazione**

Guyot su spalliera

### **Vinificazione**

Il mosto viene fermentato ed affinato in barriques

### **Esame visivo**

Colore giallo dorato intenso con lievi riflessi ambrati

### **Esame olfattivo**

Profumo gradevole, aromatico e delicato con piacevoli note che ricordano i fiori d'arancio

### **Esame gustativo**

Sapore aromatico e dolce con delicatissima vena di freschezza

# I PREMI

<b>2019</b>	4 stelle	Vini buoni d'Italia
<b>2019</b>	4 stelle	Vini Buoni d'Italia
<b>2019</b>	4 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
<b>2017</b>	4 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
<b>2017</b>	ttt viti	Vitae
<b>2017</b>	2 bicchiere	Gambero Rosso
<b>2017</b>	92/100	Luca Maroni
<b>2015</b>	90 Pts. e Medaglia d'oro	Gilbert e Gaillard
<b>2015</b>	3 stelle	I vini di Veronelli
<b>2013</b>	ttt viti	Vitae
<b>2013</b>	4 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
<b>2013</b>	93/100	I vini di Veronelli
<b>2012</b>	4 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier