

# IX PRANDONE

MARCHE ROSSO I.G.P.



**Alcool:** 14 -15% (a seconda dell'annata).

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

**Uve:** Da vitigni di uve rosse selezionate Merlot (Prodotto solo nelle annate migliori in quantità estremamente limitate.)

**Resa (uva per ettaro):** 30 q.li

**Sistema di coltivazione:** Guyot su spalliera

**Composizione del suolo:** Di medio impasto, con frange argillose

**Sistema di vinificazione e produzione:** Pigiatura soffice delle uve selezionate, fermentazione in rosso per 25-30 giorni a temperatura controllata (22-28°C) in cemento, invecchiamento in botti di legno di rovere, vasche di cemento e anfora per 30 mesi, affinamento in bottiglia.

**Descrizione organolettica:** Di colore rosso rubino estremamente carico con riflessi granata, profumo intenso ed avvolgente di frutti di bosco maturi e di viola, gusto pieno, di marasca e mora mature. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 50 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 20-25 anni dalla vendemmia.

**Conservazione:** Conservare in un luogo fresco, asciutto e buio; in posizione orizzontale. Da bersi entro i 30-50 anni di vita

**Temperatura di servizio:** Si consiglia di stappare almeno un'ora prima e versarlo in bicchieri ballon ad una temperatura da cantina (15-18° C)

**Suggerimenti gastronomici:** Si sposa magistralmente con selvaggina, carni allo spiedo e formaggi stagionati. Ideale anche come vino da meditazione