



IL CONTE VILLA PRANDONE



LU KONT

Alcool: 15,0%

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

Uve: Da vitigni di uve rosse selezionate 100% Montepulciano

Resa (uva per ettaro): 40 q.li

Sistema di coltivazione: Guyot su spalliera

Composizione del suolo: Di medio impasto, con frange argillose

Sistema di vinificazione e produzione: Vendemmia manuale seguendo le curve di maturazione, seguita da pigiatura soffice delle uve. Macerazione in tini di acciaio con follatura manuale e fermentazione a temperatura controllata. A fine fermentazione, viene affinato in barriques di rovere per circa 15 mesi, per poi trascorrere 12 mesi in vasca di cemento. Riposa almeno altri 6 mesi in bottiglia. Produzione media annua di 3000 bottiglie da 750 ml.

Descrizione organolettica: Di colore rosso rubino profondo, limpido e intenso; notevole profumo di liquirizia e frutti di bosco. Corpo pieno e robusto, con componente tannica avvolta dalla trama aromatica del vitigno. Vino di grande struttura e completezza, qualità che gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia che può protrarsi fino a 30 anni.

Conservazione: Conservare in un luogo fresco, asciutto e buio; in posizione orizzontale. Da bersi entro i 20-30 anni di vita



IL CONTE VILLA PRANDONE

LU KONT

Temperatura di servizio: Da servire a temperatura ambiente (18° C), stappando la bottiglia un'ora prima

Suggerimenti gastronomici: Si accompagna con cacciagione e carni nobili. Una degustazione lenta e prolungata vi farà apprezzare pienamente tutte le caratteristiche di questo straordinario prodotto. Ottimo come vino da meditazione.

