



# IL CONTE VILLA PRANDONE



## MARINUS

**Alcool:** 14,0%

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

**Uve:** Da vitigni di uve rosse selezionate Montepulciano e Sangiovese

**Resa (uva per ettaro):** 70 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 12-18 giorni a temperatura controllata (24-28 °C), conservazione in serbatoi inox termo condizionati per 3 mesi, invecchiamento in botti di legno di rovere per 12 mesi, imbottigliato a freddo in linea sterile

**Descrizione organolettica:** Di colore intenso e vivace, caratteristico e attraente. Netta e spiccata la potenza olfattiva, con intenso profumo aromatico di frutta a buccia rossa, ribes e lamponi. Leggermente tannico, di ottimo corpo sapido, lungo e vellutato

**Conservazione:** Conservare in un luogo fresco, asciutto e buio; in posizione orizzontale. Da bersi entro i 15-20 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