



IL CONTE VILLA PRANDONE



ZIPOLO

Alcool: 14,0%

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

Uve: da vitigni di uve rosse selezionate Montepulciano, Sangiovese e Merlot (Prodotto solo nelle annate migliori in quantità estremamente limitate.)

Resa (uva per ettaro): 60 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 15-25 giorni a temperatura controllata (22-28°C), invecchiamento in botti di legno di rovere per 16/24 mesi, affinamento 12 mesi in bottiglia

Descrizione organolettica: Di colore rosso rubino profondo, carico con note violacee. Al naso si riconoscono sentori intensi e persistenti di ribes, prugna e frutta sciropata, uniti in perfetta armonia con spezie, vaniglia e liquirizia. Di gusto potente e aromatico con retrogusto speziato, morbido e vellutato. 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 luogo fresco, asciutto e buio. Da bersi entro i 20-30 anni di vita

Temperatura di servizio: Da servire a temperatura ambiente (18-19°C), stappando la bottiglia un'ora prima

Suggerimenti gastronomici: Vino da arrostiti e cacciagione. Una degustazione lenta e prolungata vi farà apprezzare pienamente tutte le caratteristiche di questo prodotto