

IL CONTE VILLA PRANDONE

MONTEPRANDONE - MARCHE - ITALIA

"VITICULTORI DI FAMIGLIA"

IX PRANDONE MARCHE ROSSO I.G.P.



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.)

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), invecchiamento in botti di legno di rovere e Vasche di Cemento per 30 mesi, affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: 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.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: si sposa magistralmente con selvaggina, carni allo spiedo e formaggi stagionati. Ideale anche come vino da meditazione.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. 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.

ALCOL: 14 -15% vol. (a seconda dell'annata).

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

IL CONTE VILLAPRANDONE S.R.L.

C.da Colle Navicchio 28- 63074 Monteprandone (AP)

Codice fiscale e partita I.V.A.IT 02030230441

info@ilcontevini.it