

IL CONTE VILLA PRANDONE

MONTEPRANDONE - MARCHE - ITALIA

"VITICULTORI DI FAMIGLIA"

Lukont (Montepulciano) MARCHE ROSSO I.G.P.



Tipologia: Marche Rosso IGP

Gradazione alcolica: 14,5%

Vitigno: Montepulciano 100%

Produzione media annua: 3.000 bottiglie da 750 ml;

Collocazione geografica del vigneto: comune di Monteprandone - esposizione a Sud

Tipologia del terreno: argilloso, calcareo

Sistema di allevamento: cordone speronato su spalliera

Resa (uva per ettaro): 60 q.li

Vendemmia: manuale seguendo le curve di maturazione

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione in tini di acciaio con follatura manuale e fermentazione a temperatura controllata

Maturazione ed affinamento: a fine fermentazione viene affinato in barriques di rovere per circa 15 mesi; affinamento di 12 mesi in vasca di cemento Riposa almeno altri 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: 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

Temperatura di servizio: 18°

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

tel 0735 62593 – fax 0735 362119