

IL CONTE VILLA PRANDONE

MONTEPRANDONE - MARCHE - ITALIA

"VITICULTORI DI FAMIGLIA"

ZIPOLO MARCHE ROSSO I.G.P.

Alcool: 14,5% Vol

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

Uve: da vitigni di uve rosse selezionate Montepulciano, Sangiovese, e 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 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

Caratteristiche Organolettiche: Il colore è profondo, di un rosso rubino carico con note violacee. Al naso si riconoscono sentori intensi e persistenti di ribes, prugna e frutta sciroppata, unita in perfetta armonia con spezie, vaniglia e liquirizia. Di gusto potente e aromatico, con un corpo di grande struttura e retrogusto speziato, morbido e vellutato

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

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

IL CONTE VILLAPRANDONE S.R.L.

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

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

info@ilcontevini.it

tel 0735 62593 – fax 0735 362119