

IL CONTE
VILLA PRANDONE

MONTEPRANDONE - MARCHE - ITALIA

"VITICULTORI DI FAMIGLIA"

MARINUS
ROSSO PICENO SUPERIORE D.O.P.

Alcool: 14,0% Vol

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

Uve: Da vitigni di uve rosse selezionate Montepulciano e
Sangiovese

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 termocondizionati per 3 mesi, invecchiamento
in botti di legno di rovere per 12 mesi, imbottigliato a
freddo in linea sterile

Caratteristiche organolettiche: 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.

Temperatura di servizio: Da servire a temperatura
ambiente (18-19°C.)

Suggerimenti gastronomici: Vino da arrosti, carni ai ferri,
cacciagione e formaggi stagionati.

IL CONTE VILLAPRANDONE S.R.L.

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

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

info@ilcontevini.it

tel 0735 62593 – fax 0735 362119