



IL CONTE VILLA PRANDONE



CONTE ROSSO

Rosso piceno D.O.P.

Alcool: 13,0% Vol

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

Uve: Da vitigni di uve rosse Sangiovese e Montepulciano

Resa: 110 q.li

Sistema di coltivazione: Guyot su spalliera

Composizione del suolo: Di medio impasto, con frange argillose

Sistema di Vinificazione e Produzione: Pigiatura soffice, fermentazione in rosso per 8-10 giorni a temperatura controllata (18-25 °C), conservazione in serbatoi inox termo condizionati, imbottigliato a freddo in linea sterile

Descrizione Organolettica: Di colore rosso rubino intenso e dal profumo vinoso, delicato e fragrante. Si caratterizza per un sapore asciutto, sapido, armonico e morbido. Vino rosso secco, fresco e leggero, adatto per ogni occasione

Conservazione: Conservare in un luogo fresco, asciutto e buio. Si consiglia di berlo entro i 3-5 anni di vita

Temperatura di servizio: Da servire fresco (15-16 °C.)

Suggerimenti gastronomici: Vino da tutto pasto, accompagna egregiamente primi piatti, carni bianche e formaggi



IL CONTE VILLA PRANDONE

Premi

2022	16.5 pts 2 Bicchieri 94/100 91 pts	Jancis Robinson Gambero Rosso Luca Maroni James Suckling
2021	16.5 pts 2 Bicchieri 94/100	Jancis Robinson Gambero Rosso Luca Maroni
2020	3 stelle 94/100	Vini buoni d'Italia Luca Maroni
2019	90/100 Medaglia d'oro	Luca Maroni Gilbert e Gaillard
2018	91/100	Luca Maroni
2017	Medaglia d'oro	Gilbert e Gaillard
2015	ttt viti 3 grappoli	Vitae Bibenda, associazione italiana Sommelier
2014	3 grappoli 2 bicchiere	Bibenda, associazione italiana Sommelier Gambero Rosso