



IL CONTE VILLA PRANDONE



DONELLO

Marche Sangiovese I.G.P.

Alcool: 13,5% Vol

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

Uve: Da vitigni di uve rosse selezionate Sangiovese

Resa: 90 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 12-15 giorni a temperatura controllata (20-25 °C), conservazione in vasche di cemento, imbottigliato a freddo in linea sterile

Descrizione Organolettica: Vino di buona beva con colore rosso rubino e bouquet dolce ed elegante. Evidenti sentori di viola e frutti di bosco. Sapore asciutto, intenso e gradevolmente tannico

Conservazione: Conservare in un luogo fresco, asciutto e buio. Si consiglia di berlo entro gli 8-10 anni di vita

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

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



IL CONTE VILLA PRANDONE

Premi

2022	92 pts	James Suckling
	94/100	Luca Maroni
	91	Thomas Hyland
2021	92 pts	James Suckling
	94/100	Luca Maroni
2020	3 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
	95/100	Luca Maroni
	16.5	Jancis Robinson
	3 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
	ttt viti	Vitae
2019	90/100	Luca Maroni
	Medaglia d'oro	Gilbert e Gaillard
2018	91/100	Luca Maroni
	ttt viti	Vitae
	Medaglia d'oro	Gilbert e Gaillard
	3 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
	Medaglia d'oro	Gilbert e Gaillard
2017	ttt viti	Vitae
2015	2 bicchieri	Gambero Rosso
	3 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
	90/100	I vini di Veronelli
2014	2 bicchieri	Gambero Rosso
	3 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
	2 bicchieri	Gambero rosso
2013	2 bicchieri	Gambero rosso
2011	2 bicchieri	Gambero rosso