



IL CONTE VILLA PRANDONE



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.)

Resa: 60 q.li

Sistema di coltivazione: Cuyot su spalliera

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

Descrizione Organolettica: Di colore rosso rubino profondo, carico con note violacee. Al naso si riconoscono sentori intensi e persistenti di ribes, prugna e frutta sciroppata, uniti in perfetta armonia con spezie, vaniglia e liquirizia. Di gusto potente e aromatico con retrogusto speziato, morbido e vellutato. Vino di grande struttura e completezza, qualità che gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia che può protrarsi fino a 30 anni

Conservazione: Conservare in un luogo fresco, asciutto e buio. Da bersi entro i 20-30 anni di vita

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

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



IL CONTE VILLA PRANDONE

Premi

2022	90 punkte	Falstaff
	93 pts	James Suckling
	98/100	Luca Maroni
	94/100	Seminario Permanente Luigi Veronelli
	3 viti	Vitae
	90 pts	Thomas Hyland
2019	90 punkte	Falstaff
	93 pts	James Suckling
	98/100	Luca Maroni
2018	97/100	Luca Maroni
	4 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
	2 bicchieri	Gambero Rosso
	ttt viti	Vitae
2017	91/100	I vini di Veronelli
	91 pts e Medaglia d'oro	Gilbert e Gaillard
	91/100	Luca Maroni
2016	2 bicchieri	Gambero rosso
	4 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
	92/100	I vini di Veronelli
	92 pts e medaglia d'oro	Gilbert e Gaillard
	90/100	Luca Maroni
	ttt viti	Vitae
2015	90 pts e Silver medal	Decanter
	91/100	Wine Spectator
	91 pts e medaglia d'oro	Gilbert e Gaillard
	91/100	I vini di Veronelli
	ttt viti	Vitae
2013	2 bicchieri	Gambero Rosso

2013	ttt viti 4 grappoli	Vitae Bibenda, associazione italiana Somme- lier
2012	92/100 2 bicchieri 4 grappoli	I vini di Veronelli Gambero Rosso Bibenda, associazione italiana Sommelier
2011	2 bicchieri 93/100 2 bicchieri	Gambero Rosso I vini di Veronelli Gambero Rosso