



IL CONTE VILLA PRANDONE



IX PRANDONE

Marche Rosso I.G.P.

Alcool: 14 -15% vol. (a seconda dell'annata)

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

Uve: Da vitigni di uve rosse selezionate Merlot (prodotto solo nelle annate migliori in quantità estremamente limitate) **Resa:** 30 q.li **Sistema di coltivazione:** Guyot 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 25-30 giorni a temperatura controllata (22-28° C) in cemento, invecchiamento in botti di legno di rovere, vasche di cemento e anfora per 30 mesi, affinamento in bottiglia

Descrizione Organolettica: Di colore rosso rubino estremamente carico con riflessi granata, profumo intenso ed avvolgente di frutti di bosco maturi e di viola, gusto pieno, di marasca e mora mature. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 50 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 20-25 anni dalla vendemmia

Conservazione: Conservare in un luogo fresco, asciutto e buio; in posizione orizzontale. Da bersi entro i 30-50 anni di vita

Temperatura di servizio: Si consiglia di stappare almeno un'ora prima e versarlo in bicchieri ballon ad una temperatura da cantina (15-18° C)

Suggerimenti gastronomici: Si sposa magistralmente con selvaggina, carni allo spiedo e formaggi stagionati. Ideale anche come vino da meditazione



IL CONTE VILLA PRANDONE

Premi

2022	93 pts	Falstaff
	92 pts	James Suckling
	96/100	Luca Maroni
	95/100	Seminario Permanente Luigi Veronelli
	16 pts	Jancis Robinson
	3 viti	Vitae
	93 pts	Thomas Hyland
2019	93 punkte	Falstaff
	16 pts	Jancis Robinson
	96/100	Luca Maroni
	92 pts	James Suckling
2017	tttt viti	Vitae
	92/100	Tom Hyland
	94/100	I vini di Veronelli
	91/100	Vinous
	95/100	Luca Maroni
	92/100	Tom Hyland
	4 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
	91/100	Vinous
2016	92/100	I vini di Veronelli
	4 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
	91/100	Luca Maroni
2015	92/100	5StarWines
	4 grappoli	Bibenda, associazione italiana Sommelier
	2 bicchieri	Gambero Rosso
	91 pts e Medaglia d'Oro	Gilbert e Gaillard
	93/100	Luca Maroni

91/100

ttt viti

90 pts e Medaglia d'Oro

3 stelle

I vini di Veronelli

Vitae

Gilbert e Gaillard

I vini di Veronelli

2013