



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 arrosti 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 Sommelier |
| 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 |