



IL CONTE VILLA PRANDONE

ROCCIAMARA

ROTWEIN

Er wird aus felsigen Böden gewonnen, die diesen Wein charakterisieren und ihm eine starke territoriale Prägung verleihen, die mit der partiellen Beanspruchung zusammenhängt, der die zwischen Fels, Lehm und Kalkstein gepflanzten Pflanzen ausgesetzt sind, in einer alten Verbindung von Sorten, die mit dem Gründer des Unternehmens verbunden sind.

Alkoholgehalt: 13,50% (variiert je nach Jahr)

Produktionsgebiet: Auf den Hügeln von Montepandone, Ascoli Piceno, Marken

Trauben: Aus roten und weißen Rebsorten, die zusammen vinifiziert werden

Ertrag (Trauben pro Hektar): 70 q.li pro Hektar

Anbausystem: Guyot-Spalier

Bodenbeschaffenheit: Kalkhaltig-lehmig mit Steinen

Vinifikations- und Produktionssystem: Sanfte Pressung, rote und weiße Trauben werden 15 Tage lang bei kontrollierter Temperatur (12-18°C) zusammen vergoren, zuerst in Zementtanks, wo die malolaktische Gärung stattfindet, dann 12 Monate in Eichenfässern/Tonneaux.

Organoleptische Beschreibung: Prickelnd und gesättigt rubinrot in der Farbe, die fruchtigen Noten von Brombeere, Cranberry und weißem Pfirsich werden durch Aromen von Kräutern wie Minze und Sternanis ergänzt, angereichert durch einen Hauch von schwarzem Pfeffer. Insgesamt also ein sehr abwechslungsreiches Bouquet. Dank seiner stabilen Tanninstruktur und der ausgeprägten Fruchtaromen ist dieser Wein straff und am Gaumen hervorragend entwickelt, mit einer komplexen Struktur und einer langen würzigen Säurepersistenz.

Lagerung: An einem kühlen, trockenen und dunklen Ort lagern. Er hat ein Alterungspotenzial von mehr als 10 Jahren.

Serviertemperatur: Bei Raumtemperatur leicht gekühlt (12-14°C) servieren.

Gastronomische Vorschläge: Ein Wein für die ganze Mahlzeit, der sehr gut zu ersten Gängen, Fleisch und Käse passt.

