



IL CONTE VILLA PRANDONE

## ROCCIAMARA

### VINO ROSSO

Ottenuto da terreni rocciosi che caratterizzano questo vino donandogli una forte impronta territoriale legata al parziale stress a cui sono sottoposte le piante messe a dimora tra roccia, argilla e calcare, in un'antica consociazione di varietà legata al fondatore dell'azienda.

**Alcool:** 13.50% (variabile per annata)

**Area di produzione:** Sulle colline di Montepandone, Ascoli Piceno, Marche

**Uve:** Da vitigni di uve a bacca rossa e bianca vinificate insieme

**Resa (Uva per ettaro):** 70 q.li per ettaro

**Sistema di coltivazione:** Guyot a spalliera

**Composizione del suolo:** Calcareo-Argilloso con pietre

**Sistema di Vinificazione e produzione:** Pigiatura soffice, uve a bacca rossa e bianca fermentate insieme per 15 giorni a temperatura controllata (12-18°C), primo affinamento in vasche di cemento dove avviene la malolattica, poi 12 mesi in botti/Tonneaux di rovere.

**Descrizione organolettica:** Di colore rosso rubino scintillante e saturo, alle note fruttate di mora, mirtillo rosso e pesca bianca si aggiungono aromi di erbe come la menta e l'anice stellato, arricchite da una velatura di pepe nero. Nel complesso quindi, un bouquet assai variegato. Grazie alla sua struttura tannica stabile e agli aromi fruttati pronunciati, questo vino al palato si presenta teso ed ottimamente sviluppato, con una struttura complessa e una lunga persistenza acido sapida.

**Conservazione:** Conservare in luogo fresco, asciutto e buio. Ha un potenziale di invecchiamento superiore a 10 anni.

**Temperatura di servizio:** Da servire a temperatura ambiente, leggermente fresco (12-14°C).

**Suggerimenti gastronomici:** Vino da tutto pasto, accompagna egregiamente primi piatti, carni e formaggi.

