



IL CONTE VILLA PRANDONE

CONTE ROSSO

ROSSO PICENO IGP



Der Conte Rosso zelebriert die Tradition des "ROSSO DEL CONTE", der jeden Tag getrunken wird. Sein Ursprung wird durch die Harmonie zwischen Territorium, Klima und Geschichte geadelt.

WEINBEREITUNG - Die alkoholische Gärung und Mazeration mit den Schalen dauert ca. mehrere Tage in Stahltanks, gefolgt von der malolaktischen Gärung. Die Reifung erfolgt manche Monate lang in Stahl und weitermachen in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE HINWEISE

Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Aroma: Elegant und umhüllend, mit einem Hauch von reifen roten Früchten und zarten Gewürznoten.

Geschmack: Herzhaft, mit samtigen Tanninen, einer ausgewogenen Weichheit und einer harmonischen alkoholischen Struktur.

Empfohlene Serviertemperatur: 15/16°C

Gastronomische Vorschläge: Wein zum Essen, er passt sehr gut zu ersten Gängen, weißem Fleisch und Käse.

Rebsorten: Sangiovese + Rote Trauben "In Übereinstimmung mit den Produktionsvorgaben und den entsprechenden Produktionsmethoden"

Jahrgang: 2025

Alkoholgehalt: 13,50% vol.

Inhalt: 750 ml

Anbausystem: Lehmige Textur

Hergestellt in Italien – Enthält Sulfite

Link zur Nährwerttabelle:

<https://s.imerio.io/zUgOfTf>

AWARDS

1 MIGLIORI VINI ITALIANI

95 pts

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

17/20 pts

JAMES SUCKLING.COM ?

90 pts

Wine Spectator

89 pts

GardiniNotes
THE WINE KILLERS

94+ pts

