



IL CONTE VILLA PRANDONE

DONELLO

MARCHE SANGIOVESE IGP



Der Name Donello erinnert an den alten Hügel, auf dem die Sangiovese-Weinberge wachsen, der heute Contrada Monte Tinello heißt, aber einst als Contrada Monte Donello bekannt war.

WEINBEREITUNG - Sanfte Pressung, Mazeration mit den Schalen für anders Tage bei kontrollierter Temperatur, Reifung für ein paar Monate in Zementtanks.

ORGANOLEPTISCHE HINWEISE

Farbe: Intensives Rubinrot mit faszinierenden violetten Reflexen.

Aroma: Zart fruchtig, mit Noten von Veilchen und Iris, die an die Düfte eines Frühlingsgartens erinnern.

Geschmack: Am Gaumen sticht eine elegante Struktur hervor, die durch eine lebendige Frische ausbalanciert wird und ein harmonisches und befriedigendes Erlebnis bietet.

Empfohlene Serviertemperatur: 16/18°C

Gastronomische Vorschläge: Sangiovese passt perfekt zu Fleisch, von Nudelgerichten mit Fleischsauce, wie die klassische Pappardelle mit Wildschweinsauce oder gebackene Lasagne, bis hin zu gegrilltem und gebackenem rotem Fleisch.

Rebsorten: Sangiovese "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/SdJ5NGL>

AWARDS

1 MIGLIORI VINI ITALIANI

94 pts

JAMES SUCKLING.COM

90 pts

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

16,5/20 pts

GardiniNotes
THE WINE KILLERS

94 pts