



IL CONTE VILLA PRANDONE

IX PRANDONE

MARCHE MERLOT IGP



Die Legende besagt, dass Montepandone im neunten Jahrhundert von einem fränkischen Ritter nach Karl dem Großen, Cavalier Prandone, gegründet wurde, der den Gipfel dieser Hügel wegen seiner dominanten Aussicht von der Adria bis zu den Sibyllinischen Bergen, der Grenze des Heiligen Römischen Reiches, wählte. Er brachte die lokale Bevölkerung zusammen und baute das Schloss von Montepandone (Mons Prandonis). IX PRANDONE feiert die Geschichte dieses Dorfes und seinen mythischen Gründer.

WEINBEREITUNG - Die lange Mazeration mit den Schalen und die anschließende Reifung von viele Monaten – zwischen Eichenfässern, Zementtanks und Flaschen – verleihen diesem Merlot eine einzigartige Struktur, die in der Lage ist, viele Jahre zu reifen und nach 20-25 Jahren seine maximale Pracht zu erreichen.

ORGANOLEPTISCHE HINWEISE

Farbe: Undurchdringliches und gesättigtes Rubinrot.

Aroma: Ein umhüllendes Bouquet von Brombeeren und Cranberrys mit Nuancen von Minze, Eukalyptus und einem würzigen Hauch von schwarzem Pfeffer.

Geschmack: Elegante und stabile Tanninstruktur, harmonisiert durch eine Explosion von fruchtigen Aromen und einen anhaltenden Nachgeschmack, für ein umfassendes sensorisches Erlebnis.

Empfohlene Serviertemperatur: 18/19°C

Gastronomische Vorschläge: Geschirr von Fleisch und Spiel wo Dose sein passend bis hin zu den unterschiedlichsten Präparaten. Gekochtes Fleisch, Geschmortes, gegrilltes Fleisch, saftige Gerichte für einen Wein mit einer weichen, aber gleichzeitig vertikalen Textur.

Meditationswein.

Rebsorten: Merlot "In Übereinstimmung mit den Produktionsvorgaben und den entsprechenden Produktionsmethoden"

Jahrgang: 2020

Alkoholgehalt: 14,50% vol.

Inhalt: 750 ml

Anbausystem: Mittlere Textur, lehmig

Hergestellt in Italien – Enthält Sulfite



AWARDS



17/20 pts



93 pts



90 pts



92 pts

