



IL CONTE VILLA PRANDONE

LU KONT

MARCHE ROSSO IGP



Lu Kont – Ein Wein mit Seele, der einem Erbe gewidmet ist

"Lu Kont" ist der Spitzname der Familie De Angelis, des Grafen im Dialekt (Lu Kont), ein Titel, der dem ältesten Stammvater vorbehalten ist. Dieser außergewöhnliche Wein wurde Großvater Amilcare gewidmet, der uns, wie um eine ewige Spur zu hinterlassen, im Jahr 2010 verließ, kurz vor dem Debüt "seines" Weins auf dem Markt. Ein Schicksal, das diese Flasche zu einer unauslöschlichen Hommage an sein Andenken gemacht hat.

WEINBEREITUNG - Ein Prozess, der den Reichtum der Rebsorte hervorhebt: Mazeration auf den Schalen für viele Tage, Reifung für andres Monate in 25-HL-Eichenfässern und weitere so viele Monate in Zement, nach der "Lukont"-Technik, die entwickelt wurde, um das Fruchtfleisch und die Früchte optimal zu nutzen. Die lange Reifung in der Flasche rundet dieses Werk der önologischen Kunst ab.

ORGANOLEPTISCHE HINWEISE

Farbe: Intensives Rubinrot, fast undurchdringlich, mit tiefen violetten Reflexen.

Aroma: Sehr reichhaltiges und faszinierendes Bouquet, es duftet nach zart blanchierten Pflaumen mit Noten von Lakritze, Kaffeebohnen, Vanilleschoten, Nelken, schwarzem Tee und Graphit.

Geschmack: Harmonisch und komplex, eine Reise durch fruchtige und würzige Aromen, mit süßen Noten von dunkler Schokolade und samtigen Tanninen, für ein umhüllendes und anhaltendes Erlebnis.

Empfohlene Serviertemperatur: 18/19°C

Gastronomische Vorschläge: Er passt hervorragend zu Filet, aber auch zu Saucen oder Marmeladen, Braten, Wild, Schmorbraten und Schmorbraten mit wilden und würzigen Aromen.

Meditationswein.

Rebsorten: Roten Trauben "In Übereinstimmung mit den Produktionsvorgaben und den entsprechenden Produktionsmethoden"

Jahrgang: 2022

Alkoholgehalt: 14,50% vol.

Inhalt: 750 ml

Anbausystem: kalkhaltiger Lehm

Hergestellt in Italien – Enthält Sulfite

AWARDS

