



IL CONTE VILLA PRANDONE

MARINUS

ROSSO PICENO SUPERIORE DOP



Marinus, vom lateinischen Marino, feiert den Gründer Marino De Angelis, die zweite Generation des Unternehmens. Dieser ikonische Wein repräsentiert das Herz des Territoriums und seine Exzellenz wurde von der renommierten Zeitschrift WineSpectator anerkannt, die ihn in die Top 100 der Welt auf Platz 60 aufgenommen hat.

WEINBEREITUNG - Nach einer langen Gärung und Mazeration mit den Schalen reift der Marinus langfristig in Eichenfässern im zweiten Durchgang, gefolgt von weiter Monaten in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE HINWEISE

Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Aroma: Ein komplexes Bouquet, das mineralische und erdige Noten mit Aromen von Schwarzkirsche, Pflaumenmarmelade und Bitterschokolade verbindet.

Geschmack: Am Gaumen gibt es eine Symphonie aus reifen Früchten und Gewürzen, mit einer Weichheit, die im Kontrast zu der komplexen und artikulierten Struktur steht und ein umhüllendes und unvergessliches Erlebnis bietet.

Empfohlene Serviertemperatur: 18/19°C

Gastronomische Vorschläge: Er passt perfekt zu Hauptgerichten mit rotem Fleisch wie Kalbsbraten oder gegrilltem Fleisch. In Kombination mit einem Aperitif sind sowohl Käse als auch gereifter Schinken vorzuziehen.

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

Jahrgang: 2023

Alkoholgehalt: 14,50% vol.

Inhalt: 750 ml

Anbausystem: Überwiegend tonige Textur

Hergestellt in Italien – Enthält Sulfite

AWARDS



Jancis Robinson
JancisRobinson.com

17/20 pts

GardiniNotes
THE WINE KILLERS

93+ pts



Kerin O'Keefe
#KOWine
91 pts



IVINI DI
VERONELLI
91 pts

JAMES SUCKLING.COM
90 pts

