



IL CONTE VILLA PRANDONE

ROSE'&ROSE

MARCHE ROSATO IGP



WEINBEREITUNG - Die Trauben werden mit Sorgfalt verarbeitet: Eine sanfte Pressung und ein kurzer Kontakt mit den Schalen (ein paar Stunden) verstärken ihre Aromen und ihren Charakter. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur und eine ein paar monatige Reifung in Edelstahl bewahrt seine Frische und Authentizität.

ORGANOLEPTISCHE HINWEISE

Farbe: Ein leuchtendes Hellrosa mit verführerischen lachsfarbenen Reflexen.

Aroma: Elegant und blumig, mit köstlichen Noten von frischer Rose, die an den Frühling erinnern.

Geschmack: Weich und harmonisch, überrascht er mit einer fruchtigen Frische und einer ausgewogenen Säure, die den Gaumen umschmeichelt und ein angenehm lebendiges Erlebnis vermittelt.

Empfohlene Serviertemperatur: 8/10°C

Gastronomische Vorschläge: Delikater Rosé, der perfekt zu mediterranen Aromen wie Tapenade, Fisch oder Garnelenrillettes, aber auch zu frischem Ziegenkäse passt.

Rebsorten: Blend aus roten Trauben "In Übereinstimmung mit den Produktionsvorgaben und den entsprechenden Produktionsmethoden"

Jahrgang: 2025

Alkoholgehalt: 12,50% vol.

Inhalt: 750 ml

Anbausystem: Überwiegend tonig

Hergestellt in Italien – Enthält Sulfite

Link zur Nährwerttabelle:

<https://s.imerio.io/5Ymf7MT>

AWARDS



94 pts



92 pts