



IL CONTE VILLA PRANDONE

ZIPOLO

MARCHE ROSSO IGP



Zipolo, ein alter Holzverschluss, mit dem Wein aus Fässern abgezapft und verkostet wurde, gibt diesem Wein seinen Namen. Bei der Kreation der Mischung war der Zipolo der vertrauenswürdige Begleiter, um die perfekte Balance zwischen Montepulciano, Sangiovese und Merlot zu finden, inspiriert von Tradition und Leidenschaft, um eine komplexe und harmonische Mischung zum Leben zu erwecken.

WEINBEREITUNG - Die Trauben werden in Reinheit vinifiziert und in Fässern verschnitten. Nach einer langen Mazeration auf den Schalen ruht der Wein viele Monate in Eichenfässern und reift weitere Monate in der Flasche, bis er den Höhepunkt der Reife erreicht.

ORGANOLEPTISCHE HINWEISE

Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Aroma: Ein komplexes Bouquet von schwarzer Johannisbeere und Brombeere, angereichert mit eleganten würzigen Noten von schwarzem Pfeffer und Vanille.

Geschmack: Eine umhüllende Harmonie zwischen reifen Früchten, Gewürzen und festen Tanninen des Montepulciano, der Fülle und dem Charakter des Sangiovese und der Weichheit des Merlot, für einen langen und unvergesslichen Schluck.

Empfohlene Serviertemperatur: 18/19°C

Gastronomische Vorschläge: Wein zum Braten und Wild.

Eine langsame und lange Verkostung wird Sie alle Eigenschaften dieses Produkts voll und ganz schätzen lassen.

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

Jahrgang: 2021

Alkoholgehalt: 14,50% vol.

Inhalt: 750 ml

Anbausystem: Mittlere Textur mit tonigen Fransen

AWARDS

Hergestellt in Italien – Enthält Sulfite



EMIGLIOR VINI ITALIANI
98 pts

JAMES SUCKLING.COM
92 pts

Wine Spectator
91 pts

Jancis Robinson
JancisRobinson.com
17,5/20 pts

IVINI DI
VERONELLI
93 pts

Kerin O'Keefe
#KOWine
92 pts

GardiniNotes
THE WINE KILLERS
92+ pts