



IL CONTE VILLA PRANDONE

CONTE ROSSO

ROSSO PICENO DOP



Il Conte rosso celebra la tradizione del "ROSSO DEL CONTE", da bere tutti i giorni. La sua origine è nobilitata dall'armonia tra territorio, clima e storia.

VINIFICAZIONE - La fermentazione alcolica e la macerazione con le bucce dura circa diversi giorni in vasche d'acciaio, a cui segue la fermentazione malolattica. L'affinamento avviene in acciaio per alcuni mesi per proseguire in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: Elegante e avvolgente, con sentori di frutta rossa matura e delicate note speziate.

Gusto: Sapido, con tannini vellutati, una morbidezza equilibrata e una struttura alcolica armoniosa.

Temperatura di servizio consigliata: 15/16°C

Suggerimenti gastronomici: Vino da tutto pasto, si abbina molto bene a primi piatti, carni bianche e formaggi.

Uva: Uva a bacca rossa e Sangiovese "In conformità al disciplinare di produzione oltre ai relativi metodi di produzione"

Annata: 2025

Grado Alcolico: 13,50% vol.

Contenuto: 750ml

Suolo: Tessitura argillosa

Prodotto in Italia - Contiene Solfiti

Link tabella Nutrizionale: <https://s.imerio.io/zUgOFtf>

AWARDS

1 MIGLIORI VINI ITALIANI

95 pts

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

17/20 pts

JAMES SUCKLING.COM

90 pts

Wine Spectator
89 pts

GardiniNotes
THE WINE KILLERS
94+ pts

GAMBERO ROSSO