



IL CONTE VILLA PRANDONE

LU KONT

MARCHE ROSSO IGP



Lu Kont – Un vino con un'anima, dedicato a un patrimonio "Lu Kont" è il soprannome della famiglia De Angelis, il Conte in dialetto (Lu Kont), titolo riservato al capostipite più anziano. Questo straordinario vino è stato dedicato a Nonno Amilcare, che, quasi a voler lasciare un segno eterno, ci ha lasciato nel 2010, poco prima del debutto del "suo" vino sul mercato. Un destino che ha reso questa bottiglia un omaggio indelebile alla sua memoria.

VINIFICAZIONE - Un processo che esalta la ricchezza del vitigno: macerazione sulle bucce per molti giorni, affinamento per diversi mesi in botti di rovere grandi e altrettanti mesi in cemento, secondo la tecnica "Lukont", studiata per valorizzare al meglio la polpa e il frutto. Il lungo affinamento in bottiglia completa quest'opera d'arte enologica.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso, quasi impenetrabile, con riflessi violacei profondi.

Profumo: Bouquet molto ricco e intrigante, profuma di prugne delicatamente sbollentate con note di liquirizia, chicchi di caffè, bacche di vaniglia, chiodi di garofano, tè nero e grafite.

Gusto: Armonico e complesso, un viaggio tra aromi fruttati e speziati, con sentori dolci di cioccolato fondente e tannini vellutati, per un'esperienza avvolgente e persistente.

Temperatura di servizio consigliata: 18/19°C

Suggerimenti gastronomici: È ottimo se abbinato a filetto, accompagnato anche da salse o marmellate, arrosti, selvaggina, brasati dai profumi selvatici e speziati.

Da meditazione.

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

Annata: 2022

Grado Alcolico: 14,50% vol.

Contenuto: 750ml

Suolo: Calcareao argilloso

Prodotto in Italia - Contiene Solfiti

AWARDS



96 pts



91 pts



95 pts



17,5/20 pts



93 pts



92 pts



Via Colleenavichio n.28, I-65076 Montepandone (MC) - Tel: +39 0733 62555 - info@ilcontevilla.com

www.ilcontevilla.com