



IL CONTE VILLA PRANDONE

MARINUS

ROSSO PICENO SUPERIORE DOP



Marinus, dal latino Marino, celebra il fondatore Marino De Angelis, la seconda generazione dell'azienda. Questo vino iconico rappresenta il cuore del territorio e la sua eccellenza è stata riconosciuta dalla prestigiosa rivista WineSpectator che lo ha inserito nella Top 100 Mondiale, al 60° posto.

VINIFICAZIONE - Dopo una lunga fermentazione e macerazione di molti giorni con le bucce, il Marinus matura per un lungo periodo in botti di rovere di secondo passaggio, a cui seguono ulteriori qualche mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: Un bouquet complesso che fonde note minerali e terrose con aromi di amarena, confettura di prugne e cioccolato amaro.

Gusto: Al palato si avverte una sinfonia di frutta matura e spezie, con una morbidezza che contrasta con la struttura complessa e articolata, regalando un'esperienza avvolgente e indimenticabile.

Temperatura di servizio consigliata: 18/19°C

Suggerimenti gastronomici: Si abbina perfettamente a secondi piatti a base di carne rossa, come arrostiti di vitello o carne alla griglia. Se abbinato ad un aperitivo, sono da preferire sia i formaggi che i prosciutti stagionati.

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

Annata: 2023

Grado Alcolico: 14,50% vol.

Contenuto: 750ml

Suolo: Tessitura prevalentemente argillosa

Prodotto in Italia - Contiene Solfiti



Jancis Robinson
JancisRobinson.com

17/20 pts

GardiniNotes
THE WINE GILLERS

93+ pts



Kerin O'Keefe
#KOWine
91 pts



IVINI DI
VERONELLI
91 pts

JAMES SUCKLING.COM
90 pts

