



IL CONTE VILLA PRANDONE

ZIPOLO

MARCHE ROSSO IGP



Lo Zipolo, un antico tappo di legno utilizzato per spillare e degustare il vino dalle botti, dà il nome a questo vino. Durante la creazione del blend, lo zipolo è stato il compagno fidato per trovare il perfetto equilibrio tra Montepulciano, Sangiovese e Merlot, ispirato dalla tradizione e dalla passione per dare vita ad un blend complesso, e armonico.

VINIFICAZIONE - Le uve vengono vinificate in purezza e assemblate in botte. Dopo una lunga macerazione di molti giorni sulle bucce, il vino riposa per molti mesi in botti di rovere e affina per diversi mesi in bottiglia, raggiungendo l'apice della maturità.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi viola.

Profumo: Un bouquet complesso di ribes nero e mora, arricchito da eleganti note speziate di pepe nero e vaniglia.

Gusto: Un'avvolgente armonia tra la frutta matura, le spezie e i tannini decisi del Montepulciano, la pienezza e il carattere del Sangiovese e la morbidezza del Merlot, per un sorso lungo e indimenticabile.

Temperatura di servizio consigliata: 18/19°C

Suggerimenti gastronomici: Vino per arrostiti e selvaggina.

Una degustazione lenta e prolungata vi farà apprezzare appieno tutte le caratteristiche di questo prodotto.

Uva: Bland di uve a bacca Rossa "In conformità al disciplinare di produzione oltre ai relativi metodi di produzione"

Annata: 2021

Grado Alcolico: 14,50% vol.

Contenuto: 750ml

Suolo: Medio impasto con frange argillose

Prodotto in Italia - Contiene Solfiti

AWARDS



EMIGLIORI 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