



IL CONTE VILLA PRANDONE



IL CONTE MARINUS ROSSO PICENO SUPERIORE DOP

2022 | 0,75 l

CHARAKTER

In der Nase intensive Aromen von schwarzer Johannisbeere, Himbeere und satter Kirschfrucht, feine Nuancen von Kakaobutter und gemahlenem Kaffee. Saftig am Gaumen, präzise Säure und samtige Tannine.

FARBNUANCE

intensives Rubinrot

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

Gerichte mit Braten, Grillfleisch, Wild, gereifte Käsesorten

AUSBAU

3 Monate im Edelstahltank und 1 Jahr im Barrique

MARKE | PRODUZENT

Il Conte Villa Prandone

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Rosso Piceno / Piceno

REBSORTE(N)

70% Montepulciano, 30% Sangiovese

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

14,5 % vol | 5 g/l | 6 g/l

TRINKTEMPERATUR

18-19 °C

Imbottigliert all'Origine da IL CONTE VILLA PRANDONE, Soc.Agricola s.r.l., Viticoltori in Montepandone (AP) - Italia

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 30772