

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Villa Prandone Conterosso Rosso Piceno 2023
Vinícola	Il Conte de Villa Prandone
Safra	2023
País	Itália
Região	Marche
SubRegião	Rosso Piceno
Tipo	tinto
Castas	50% Montepulciano e 50% Sangiovese
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em tanques de aço inox e 2 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	25 minutos
Premiações	95 pts Luca Maroni 94+ pts Gardini Notes 90 pts James Suckling 90 pts Wine Enthusiast 17 pts Jancis Robinson 2 Bicchieri Gambero Rosso

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Il Conte de Villa Prandone é uma vinícola familiar enraizada em Monteprandone, um pequeno vilarejo na província de Ascoli Piceno.

Sob o comando da família De Angelis desde a fundação, dedica-se a traduzir o espírito de Marche em cada vinho, com foco nas variedades autóctones da região. A única exceção é o IX Prandone Merlot, seu rótulo mais emblemático, frequentemente chamado de “Petrus de Marche”.

O Conte Rosso é um dos rótulos mais clássicos da casa: um corte de 50% Montepulciano e 50% Sangiovese, que resulta em um tinto harmonioso, fluido e de forte vocação gastronômica.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, principalmente frescas, como a cereja, morango e ameixa, acompanhadas por notas de tabaco, especiarias, finalizando com delicados toques florais e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho muito harmônico, com taninos firmes e maduros muito bem suportados por uma acidez correta e bastante gastronômica; o perfil de sabor comprova a paleta olfativa e o final de boca é agradável e persistente



CULINÁRIA

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral