

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Villa Prandone Marinus Rosso Piceno Superiore 2021
Vinícola	Il Conte de Villa Prandone
Safra	2021
País	Itália
Região	Marche
SubRegião	Rosso Piceno Superiore
Tipo	tinto
Castas	70% Montepulciano e 30% Sangiovese
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barris de carvalho francês e 3 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 minutos
Premiações	95 pts Luca Maroni 93+ pts Gardini Notes 91 pts Wine Enthusiast 91 pts James Suckling 90 pts Falstaff 90 pts Wine Spectator 90 pts I Vini di Veronelli 17 pts Jancis Robinson 2 Bicchieri Gambero Rosso 4 Grappoli Bibenda 3 Viti Vitae AIS

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 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 Marinus — elaborado em homenagem ao fundador Marino De Angelis — é um corte de 70% Montepulciano e 30% Sangiovese. Um vinho de grande estrutura, que nasce de vinhedos com 25 a 30 anos, de rendimentos baixos, cultivados em uma pequena parcela exclusiva. O vinho amadurece por 12 meses em barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO vermelho rubi profundo INTENSIDADE baixa alta EVOLUÇÃO primário terciário
 Análise olfativa	DESCRIÇÃO frutas vermelhas e negras maduras, como a framboesa, a cereja e a ameixa, entrelaçadas a notas de especiarias doces, chocolate meio amargo, finalizando com gostosos toques defumados, minerais e delicadas nuances florais
 Análise gustativa	INTENSIDADE baixa alta DOÇURA seco doce ACIDEZ baixa alta TANINO baixa alta CORPO leve encorpado PERSISTÊNCIA curta longa DESCRIÇÃO encorpado e com uma estrutura impecável, construída pelo extraordinário equilíbrio entre taninos finos e maduros e uma acidez ampla e muito salivante; o perfil de sabor comprova a ótima carga de fruta e demais descritores, tendo um final de boca muito longo e prazeroso
 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 cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos