

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Villa Prandone Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico 2023

Vinícola II Conte de Villa Prandone

Safra 2023 País Itália

Região Marche

SubRegião Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico

Tipo branco

Castas Verdicchio

Teor Alcoólico 12,5%

Maturação em tanques de aço inox

Temperatura de

Serviço 10 a 12 °C

Guarda 2033

Decanter -

Premiações 95 pts Luca Maroni

VEDANTE TAÇA Natural Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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

Sob o comando da família De Angelis desde a sua criação, dedica-se a refletir o espírito de Marche em cada garrafa, priorizando as variedades autóctones da região. A única exceção é o IX Prandone Merlot, seu rótulo mais emblemático, muitas vezes descrito como o "Petrus de Marche".

Seu Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico - elaborado pela primeira vez em 2020 - é fruto de uma diminuta parcela de 2 hectares, onde vinhas de cerca de 20 anos dão origem a um branco expressivo, refinado e autêntico.

ANÁLISE SENSORIAL **DESCRIÇÃO** Análise visual amarelo-palha INTENSIDADE baixa **EVOLUÇÃO** primário I terciário Análise olfativa DESCRIÇÃO frutas e flores brancas, raspas de limão-siciliano, grama verde: nota marinha de concha do mare amêndoas INTENSIDADE baixa DOCURA ACIDEZ TANINO baixa Análise gustativa CORPO encorpado **PERSISTÊNCIA** curta as frutas de polpa branca são o **DESCRIÇÃO** destaque, acompanhados do floral; tem boa mineralidade, acidez pontual, levemente salino, e final acastanhado peixe crustáceo suíno ave **CARNES** cordeiro gado caça curada QUEIJOS frescos moles médios duros DA TERRA hortalicas legumes cereais cogumelos CULINÁRIA **AMIDOS** polenta tubérculos massas risotos **TEMPEROS** especiarias aromáticos pimentas | ervas DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate DESCRIÇÃO caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata