



## **DOC Rosso Piceno "Conte Rosso" Il Conte Villa Prandone**

De oorsprong van het wijndomein "Il Conte" gaat ver terug. Het domein is gelegen in de Provincie Ascoli Piceno en bevindt zich tussen de prachtige heuvels van Monteprandone. De volgende druivenrassen staan aangeplant: Montepulciano, Sangiovese, Merlot, Passerina, Pecorino en Trebbiano. Het succes van deze wijnen stamt voort uit ervaring en passie voor de wijngaarden en het land. De combinatie van een lichte bries vanuit de Adriatische zee en deze afkomstig van de Sibillini bergen schept een zeer gezond en evenwichtig microklimaat dat garant staat voor de ideale druivenrijping.

Il Conte Villa Prandone werd geboren in het hart van de Piceno regio, in de heuvels van het karakteristieke middeleeuwse dorp Monteprandone. Het wijnhuis is als bedrijf opgericht in 1988 maar de eerste wijngaarden werden al in de jaren '60 bewerkt. De wijngaarden waren toen nog geen eigendom, pas in 1988 werd een deel van de wijngaard gekocht en het bedrijf opgericht. In de jaren '90 werd geïnvesteerd in het eigen merk en de wijnmakerij werd gerenoveerd. Ook werden er nieuwe percelen aangekocht en steeds meer wijngaarden aangeplant.

In Monteprandone worden de hellingen gestreeld door de geurige bries van de Adriatische Zee die samenkomt en versmelt met de milde stromingen van het Sibillini gebergte. Een verbintenis die, samen met een kleigrond, elke wijnstok unieke smaken en aroma's geeft, evenals een ideaal microklimaat voor hun groei.

Een klassieke combinatie van 50% Sangiovese en 50% Montepulciano uit zich in een schoolvoorbeeld van Rosso Piceno wijn. Alvorens de vergisting start ondergaan de druiven een korte schilnweking gevolgd door een fermentatie en temperatuurgecontroleerde rijping in roestvrijstalen tanks

Appellatie: DOC Rosso Piceno

Regio: Marche

Druivenrassen: Sangiovese 50% & Montepulciano 50%

Wijnstijl: Sappig - Fruitig

Aroma: Zachte en delicate aroma's van bloemen en bosaardbeitjes ondersteund door een licht kruidige insteek.

Smaak: De wijn is goed in evenwicht; de aanzet is aromatisch en intens met terugkerend fruit en een sappige structuur met fijn verweven tannines.

Serveren bij: Ideale allrounder, bij charcuterie en tapasplankjes, pizza, rood (gegrild vlees) of gevogelte.