



Predappio

Sangiovese Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Un Sangiovese qui a mérité l'or

Beschreibung:

Ce vin originaire de Predappio, la patrie du Sangiovese, a été élevé un an en barriques de chêne français par l'oenologue Stefano Zoli.

Degustationsnotiz:

.

Accompagne idéalement:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Emilie-Romagne

Produzent: Azienda Vitivinicola Condé

Elevage: 12 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0716615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Predappio

Sangiovese Romagna DOC
Azienda Vitivinicola Condé

Herkunft:	Italie
Notation:	Antonio Galloni 92+/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.