



2016 Merlot Massera Predappio

Forlì IGT, Azienda Vitivinicola Condé

Un monocépage de Merlot en provenance du paradis des gourmets

Description:

Le domaine viticole se trouve dans le pittoresque village de Predappio, au cœur de l'Émilie-Romagne, entouré des Apennins et de la mer Adriatique. Le climat est influencé à la fois par les montagnes et par la mer et se caractérise par une brise constante et des variations de température considérables entre le jour et la nuit, ce qui est très important pour la maturation des raisins.

Note de dégustation:

Robe rubis intense, nuancée de grenat. Nez complexe et séduisant de prune mûre, framboises, arômes grillés, caramel et chocolat au lait. Attaque soyeuse aux arômes multiples, fruits rouges, notes chocolatées et une touche de cannelle ; typicité de cépage claire et homogène, finesse des tannins ; vin aromatique et plein de caractère jusque dans la longue finale.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Emilie-Romagne
Sous-région:	Divers Emilie-Romagne
Producteur:	Condé
Notation(s):	Antonio Galloni 94+/100, Score 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0794816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot Massera Predappio

Forlì IGT

Azienda Vitivinicola Condé

Origine:	Italie
Notation(s):	Antonio Galloni 94+/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.