MÖVENPICK
VINI

Merlot Massera Predappio

Forlì IGT, Azienda Vitivinicola Condé

Un Merlot monovitigno da un paradiso per i buongustai

Descrizione:
La cantina si trova nel pittoresco borgo di Predappio, nel cuore dell'Emilia-Romagna, circondato dagli Appennini e dal Mare Adriatico. Il clima è influenzato sia dalle montagne che dal mare ed è caratterizzato da una brezza costante e da notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte, molto importanti per la maturazione delle uve.
Profilo aromatico:
Colore rubino intenso con riflessi granati. Naso complesso e seducente di prugne mature, lamponi, aromi tostati, caramello e cioccolato al latte. Attacco setoso con molteplici aromi, frutta rossa, note di cioccolato e un tocco di cannella; tipicità varietale chiara e omogenea, tannini fini; vino aromatico e di carattere fino al lungo finale.
Abbinamenti:
Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine:	Italia
Denominazione:	Sommozzatori Emilie-Romagne
Produttore:	Azienda Vitivinicola Condé
Produzione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0%
Maturità di degustazione:	adatto fino al 2032
Uva:	100% Merlot
Numero articolo:	0794816

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Merlot Massera Predappio

Forlì IGT
Azienda Vitivinicola Condé

Paese di origine:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 94+/100, Score 19/20
Uva:	100% Merlot
Maturità di degustazione:	adatto fino al 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch