



Predappio

Sangiovese Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Un Sangiovese qui a mérite l'or

Beschreibung:

Questo vino di Predappio, patria del Sangiovese, è stato affinato per un anno in botti di rovere francese dall'enologo Stefano Zoli.

Degustationsnotiz:

.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Appellation: Sommozzatori Emilie-Romagne

Produsent: Azienda Vitivinicola Condé

Allevamento: 12 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0716615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Predappio

Sangiovese Romagna DOC
Azienda Vitivinicola Condé

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 92+/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.