



Predappio Riserva 10 anni

Sangiovese Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Sangiovese de terroir

Beschreibung:

Predappio è un piccolo paese nel cuore dell'Emilia-Romagna, incastonato tra le cime dell'Appennino e il mare Adriatico. La particolare composizione dei terreni, l'orientamento ideale e il basso numero di gemme per vite fanno sì che i vitigni producano uve più piccole della media.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con riflessi granati. Lamponi e ciliegie al naso, fruttato e maturo, con note tostate di caramello e pane integrale ben cotto. Al palato è molto fruttato, ora rivela anche aromi di prugne e un pizzico di torrone, equilibrato, potente e molto vellutato; bella freschezza sul lungo finale. Un piacere per tutti intorno a un buon pasto.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Sommozzatori Emilie-Romagne

Produsent: Azienda Vitivinicola Condé

Allevamento: 30 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1110611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Predappio Riserva 10 anni

Sangiovese Romagna DOC
Azienda Vitivinicola Condé

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2026
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	30 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.