2015 Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé, Azienda Vitivinicola

Un Sangiovese da un paradiso per i buongustai

Descrizione del vino:
Un vino prodotto dalla giovane azienda Condé, che sta rivoluzionando la regione Emilia-Romagna. Il Condé Riserva è stato affinato per 18 mesi in barrique, per dargli il tempo di sviluppare tutta la complessità che caratterizza questo Sangiovese molto espressivo.
Nota di degustazione:
Colore rosso rubino con riflessi granati. Frutto elegante e abbondante, con note di ciliegia, gelatina di lamponi e torrone al naso, seguite da vaniglia e cioccolato al latte. Al palato è straordinariamente concentrato e vellutato, ancora frutti rossi, completati da deliziosi aromi tostati, la struttura è leggera e rivela sempre nuovi sapori; il finale è teso e persistente.
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.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Emilia-Romagna
Sottoregione:	Sommozzatori Emilie-Romagne
Produttore:	Condé
Valutazioni:	Score 19/20, Antonio Galloni 93+/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0716715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC
Azienda Vitivinicola Condé
Azienda Vitivinicola Condé

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 19/20, Antonio Galloni 93+/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch