



2015 Predappio

Sangiovese Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Un Sangiovese qui a mérite l'or

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Emilia-Romagna
Sottoregione:	Sommozzatori Emilie-Romagne
Produttore:	Condé
Valutazioni:	Antonio Galloni 92+/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0716615

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Predappio

Sangiovese Romagna DOC
Azienda Vitivinicola Condé

Origine:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 92+/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.