



2017 Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Riserva del paradiso dei buongustai

Descrizione del vino:

Contrariamente a quanto si crede, il vitigno Sangiovese non proviene dalla Toscana, ma ha le sue origini in Emilia-Romagna. Più precisamente a Predappio, dove sono orgogliosi di questa grande scoperta. Stefano Zoli, enologo della cantina Condé, ne ricava il favoloso Sangiovese Superiore. La Riserva trascorre 18 mesi in barrique, dove sviluppa la sua complessa espressione di Sangiovese, nonché un'impressionante energia e finezza.

Nota di degustazione:

Veste rosso rubino con accenti granati. Naso finemente composto di piccole fragole mature e mirtilli rossi, completato da caramello finissimo e sottili sapori tostati, con note floreali alle spalle. L'attacco è sensuale ed enormemente affascinante, poi diventa sempre più intenso; fantastico frutto tipico del Sangiovese, meravigliosamente equilibrato con i tannini maturi, perfettamente strutturato; grande equilibrio tra frutto e freschezza; persistente nel finale molto aromatico e persistente.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	Italia
Regione:	Emilia-Romagna
Sottoregione:	Sommozzatori Emilie-Romagne
Produttore:	Condé
Valutazioni:	Score 18.5/20, Falstaff 89/100, Veronelli 90/100
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0716717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC
Azienda Vitivinicola Condé

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Falstaff 89/100, Veronelli 90/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.