



2015 Merlot Massera Predappio

Forlì IGT, Azienda Vitivinicola Condé

Un Merlot monovitigno da un paradiso per i buongustai

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
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0794815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot Massera Predappio

Forlì IGT

Azienda Vitivinicola Condé

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.