



## 2023 Sangiovese Rosé

Forlì IGT, Azienda Vitivinicola Condé

Elegante rosé dal paradiso dei buongustai

### Descrizione del vino:

Predappio è un piccolo paese nel cuore dell'Emilia Romagna, tra gli Appennini e il mare Adriatico, al confine tra le Foreste Casentinesi e la Pianura Padana. Il clima è influenzato dalle montagne e dal mare ed è caratterizzato da una brezza costante e da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, importanti per la maturazione delle uve e gli aromi del vino.

### Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Emilia-Romagna
<b>Sottoregione:</b>	Sommozzatori Emilie-Romagne
<b>Produttore:</b>	Condé
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Numero di articolo:</b>	1309723

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Sangiovese Rosé**

Forlì IGT

Azienda Vitivinicola Condé

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi