



2011 Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé, Azienda Vitivinicola

Sangiovese aus dem Feinschmecker-Paradies

Descrizione del vino:

Die Emilia-Romagna, die sich zwischen dem Apenninen und der Po Ebene erstreckt gilt als die Feinschmecker Region Italiens. Das noch junge Weingut Condé im kleinen Ort Predappio hat zudem neue Maßstäbe in Sachen Wein gesetzt. Als offiziell verbrieft Ursprungsort der Trauben Sorte, ist man stolz auf den Reserva, der 18 Monate im Barrique reift, ehe der „Gaumenschmeichler“ in Flaschen abgefüllt wird.

Nota di degustazione:

Rubinrote Robe mit granatfarbenen Akzenten. Eine fein komponierte Nase nach kleinen, reifen Erdbeeren und Preiselbeeren, ergänzt durch feinstes Caramel und dezente Röstaromen. Sinnlich und enorm charmant der Auftakt, dann immer intensiver werdend; eine fantastische, typische Sangiovese-Frucht, wunderbar abgestimmt mit den reifen Tanninen, perfekt strukturiert; eine tolle Balance zwischen Frucht und Frische; anhaltend im sehr aromatischen und Abgang.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Emilia-Romagna

Sottoregione:

Sommozzatori Emilie-Romagne

Produttore:

Condé

Valutazioni:

Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Gilbert & Gaillard 90/100

Vinificazione:

18 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt trinkreif

Varietà d'uva:

95% Sangiovese, 5% Merlot

Numero di articolo:

0716711

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC
Azienda Vitivinicola Condé
Azienda Vitivinicola Condé

Origine:	Italia
Valutazioni:	Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Gilbert & Gaillard 90/100
Varietà d'uva:	95% Sangiovese, 5% Merlot
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.