



2019 Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Dalla culla del Sangiovese

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:

Rosso rubino con riflessi granati. Lamponi maturi, marasche e sentori di sottobosco nel bouquet ben equilibrato, con note di cioccolato al latte e un tocco di vaniglia. I frutti rossi si confermano nel palato vellutato e potente, in armonia con gli aromi tostati di caramello e torrone, una magnifica freschezza gli conferisce molta succosità, i tannini sono fermi e perfettamente integrati; finale minerale e molto potente.

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
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0716719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC
Azienda Vitivinicola Condé

Origine: Italia
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 100% Sangiovese
Viticoltura: Bio
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.