



# 2016 Merlot Massera Predappio

Forlì IGT, Azienda Vitivinicola Condé

Un Merlot monovitigno da un paradiso per i buongustai

### Descrizione del vino:

La cantina si trova nel pittoresco borgo di Predappio, nel cuore dell'Emilia-Romagna, circondato dagli Appennini e dal Mare Adriatico. Il clima è influenzato sia dalle montagne che dal mare ed è caratterizzato da una brezza costante e da notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte, molto importanti per la maturazione delle uve.

# Nota di degustazione:

Colore rubino intenso con riflessi granati. Naso complesso e seducente di prugne mature, lamponi, aromi tostati, caramello e cioccolato al latte. Attacco setoso con molteplici aromi, frutta rossa, note di cioccolato e un tocco di cannella; tipicità varietale chiara e omogenea, tannini fini; vino aromatico e di carattere fino al lungo finale.

#### 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine: Italia

Regione: Emilia-Romagna

Sottoregione: Sommozzatori Emilie-Romagne

Produttore: Condé

Valutazioni: Antonio Galloni 94+/100, Score 19/20

Vinificazione:in barriqueViticoltura:TradizionaleGradazione alcolica:14.0 %

Maturità: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Merlot Numero di articolo: 0794816



# **Inserto per clip portabottiglie** Dimensione: A7 74x105

# **Merlot Massera Predappio**

Forlì IGT

Azienda Vitivinicola Condé

Origine:

Antonio Galloni 94+/100, Score 19/20 Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Merlot

da subito fino al 2032 Maturità:

Viticoltura: Tradizionale Vinificazione: in barrique Gradazione 14.0 %

alcolica:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: Servizio:

stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di

decantarlo.