



2015 Predappio

Sangiovese Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Un Sangiovese qui a mérité l'or

Description:

Ce vin originaire de Predappio, la patrie du Sangiovese, a été élevé un an en barriques de chêne français par l'oenologue Stefano Zoli.

Note de dégustation:

.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Emilie-Romagne
Sous-région:	Divers Emilie-Romagne
Producteur:	Condé
Notation(s):	Antonio Galloni 92+/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0716615

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Predappio

Sangiovese Romagna DOC
Azienda Vitivinicola Condé

Origine:	Italie
Notation(s):	Antonio Galloni 92+/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.