



## 2017 Predappio

Sangiovese Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Sangiovese mit Gold-Status

**Beschreibung:**

Der Wein kommt aus Predappio, dem Sangiovese-Ursprungsort und wurde vom Önologen Stefano Zoli – beraten durch Federico Staderini – ein Jahr in französischen Barriquen ausgebaut.

**Passt zu:**

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:**

Italien

**Region:**

Emilia-Romagna

**Subregion:**

Diverse Emilia-Romagna

**Produzent:**

Condé

**Bewertung(en):**

Score 17.5/20

**Alkoholgehalt:**

14.0 %

**Artikelnummer:**

0716617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Predappio**

Sangiovese Romagna DOC  
Azienda Vitivinicola Condé

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.