MÖVENPICK
VINS

Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Riserva en provenance du paradis des gourmets

Description:
Un vin produit par le jeune domaine Condé, qui est en train de révolutionner l'Emilie-Romagne. Le Condé Riserva a été élevé 18 mois en barriques, pour lui laisser le temps de développer toute la complexité qui caractérise ce Sangiovese très expressif.

Profile aromatique:
Robe rouge rubis avec des accents grenat. Nez aux notes délicates de petites fraises sucrées et d'airelles, sur une pointe gourmande de caramel, de discrètes nuances toastées et une touche de fleurs. Sensuel et d'un grand charme en attaque, puis de plus en plus intense; le fantastique fruité typique du sangiovese se marie merveilleusement aux tannins mûrs, structure parfaite; superbe équilibre entre fruit et fraîcheur; persistant dans la longue finale très aromatique.

Va bien avec:
Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Italie
Appellation:	Divers Emilie-Romagne
Producteur:	Azienda Vitivinicola Condé
Fabrication:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	14.0%
Prêt à boire:	jusqu'en 2029
Raisins:	100% Sangiovese
N° article:	0716717

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC
Azienda Vitivinicola Condé

Pays d'origine:	Italie
Classifications:	Score 18.5/20
Raisins:	100% Sangiovese
Prêt à boire:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	18 Mois en Foudre
Teneur en alcool:	14.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch