



2013 Sangiovese Predappio

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 Federico Curtaz, qui a travaillé autrefois pour Angelo Gaja.

Note de dégustation:

Rouge grenat. Bouquet mûr et gourmand de Sangiovese, rappelant la compote de cerises, les prunes rouges et la liqueur de quetsches, avec d'agréables notes de cannelle et une pointe de daim. L'attaque tendre fait place à un fruit concentré et complexe, avec maintenant également des arômes d'airelles, puis d'agréables notes toastées de caramel et de moka, belle fluidité et densité; finale de longueur moyenne.

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):	Score 17.5/20
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	Sangiovese
Référence:	0716613

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sangiovese Predappio

Romagna DOC

Azienda Vitivinicola Condé

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2023
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.