



## 2013 Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé, Azienda Vitivinicola

Un Sangiovese du paradis des gourmets

### Description:

Un vin produit par le jeune domaine Condé, qui est en train de révolutionner l'Emilie-Romagne. Pas étonnant quand on sait que l'oenologue Frederico Curtaz a travaillé chez Angelo Gaja. 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.

### Note de dégustation:

Robe rouge rubis avec des nuances grenat. Bouquet typique de Sangiovese, composé de cerises et de canneberges, avec également des accents épicés et une touche de caramel qui viennent compléter le nez. Attaque douce, suivie d'un beau fruit très harmonieux, maintenant aussi des groseilles et des framboises, qui s'entremêlent agréablement aux délicats arômes toastés ; agréable fraîcheur dans la finale persistante et très crémeuse.

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

|                        |                                     |
|------------------------|-------------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Italie                              |
| <b>Région:</b>         | Emilie-Romagne                      |
| <b>Sous-région:</b>    | Divers Emilie-Romagne               |
| <b>Producteur:</b>     | Condé                               |
| <b>Notation(s):</b>    | Wine Enthusiast 90/100, Score 18/20 |
| <b>Elevage:</b>        | en Barrique                         |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                      |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5 %                              |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2025                       |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Sangiovese                     |
| <b>Référence:</b>      | 0716713                             |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Predappio Riserva**

Sangiovese Superiore Romagna DOC  
Azienda Vitivinicola Condé  
Azienda Vitivinicola Condé

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Origine:</b>     | Italie  |
| <b>Notation(s):</b> | Wine Enthusiast 90/100, Score 18/20   |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Sangiovese   |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2025   |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle  |
| <b>Elevage:</b>     | en Barrique   |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5 %  |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>décanter. |