



2015 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, reflets grenat. Un fruit élégant et abondant aux notes de cerises, de gelée de framboise et de nougat dans le nez expressif, puis de la vanille et du chocolat au lait. Bouche d'une concentration et d'un velouté frappants, à nouveau des baies rouges, complétées par de beaux arômes toastés, la texture est légère et révèle constamment de nouvelles saveurs; la finale est serrée et persistante.

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Emilie-Romagne
Sous-région:	Divers Emilie-Romagne
Producteur:	Condé
Notation(s):	Score 19/20, Antonio Galloni 93+/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0716715

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

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20, Antonio Galloni 93+/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.