



## 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. 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:**

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.

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

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