



2011 Predappio Riserva 10 anni

Sangiovese Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Sangiovese de terroir

Description:

Predappio est un petit village au cœur de l'Émilie-Romagne, niché entre les sommets des Apennins et la mer Adriatique. La composition particulière des sols, l'orientation idéale et le faible nombre de bourgeons par cep permettent à la vigne de produire des raisins plus petits que la moyenne.

Note de dégustation:

Rouge rubis avec des nuances grenat. Framboises et cerises dans le nez fruité et mûr aux notes toastées de caramel et de pain bis bien cuit. Très fruité dans la bouche qui révèle aussi maintenant des arômes de prunes et un peu de nougat, équilibré, puissant et très velouté; belle fraîcheur dans la longue finale. Un plaisir pour tous autour d'un bon repas.

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Emilie-Romagne
Sous-région:	Divers Emilie-Romagne
Producteur:	Condé
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	1110611

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Predappio Riserva 10 anni

Sangiovese Romagna DOC
Azienda Vitivinicola Condé

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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 décanner.