



2016 Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Du berceau du Sangiovese

Description:

Contrairement à une idée reçue largement répandue, le cépage Sangiovese n'est pas originaire de Toscane, mais d'Émilie-Romagne. Plus précisément de Predappio, où l'on est fier de cette grande découverte. Stefano Zoli, l'oenologue du domaine Condé, en tire le magnifique Sangiovese Superiore. Au cours de ses 18 mois d'élevage en barriques, ce Riserva développe une complexité caractéristique du Sangiovese ainsi qu'une vitalité et une finesse incroyables.

Note de dégustation:

Rouge rubis, nuances grenat. Framboises mûres, griottes et quelques notes de sous-bois dans le bouquet équilibré, sur des nuances de chocolat au lait et une pointe de vanille. Les baies rouges se confirment dans la bouche veloutée et puissante, en harmonie avec les arômes toastés de caramel et de nougat, une magnifique fraîcheur lui confère beaucoup de jutosité, les tannins sont fermes et parfaitement intégrés; finale minérale et très puissante.

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):	Veronelli 93/100, Score 18.5/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0716716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC
Azienda Vitivinicola Condé

Origine:	Italie
Notation(s):	Veronelli 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
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 décanter.