



2011 Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé, Azienda Vitivinicola

Un Sangiovese parfait pour les fins 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 rubis aux accents grenat. Nez finement composé de petites fraises bien mûres et d'airelles que viennent agrémenter de magnifiques nuances de caramel et de subtiles notes toastées. Attaque sensuelle et pleine de charme, allant en s'intensifiant ; de fantastiques arômes de Sangiovese se mêlent magnifiquement aux tannins mûrs et parfaitement structurés ; bel équilibre entre le fruit et la fraîcheur ; finale persistante et très aromatique.

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):	Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Gilbert & Gaillard 90/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	95% Sangiovese, 5% Merlot
Référence:	0716711

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): Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Gilbert & Gaillard 90/100
Cépage(s): 95% Sangiovese, 5% Merlot
Apogée: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 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 décanter.