



2011 Sangiovese Predappio

Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Un Sangiovese qui a mérité l'or

Description:

Ce vin originaire de Predappio, la patrie du Sangiovese, a été élevé un an en barriques de chêne français par l'oenologue Federico Curtaz, qui a travaillé autrefois pour Angelo Gaja.

Note de dégustation:

Rubis puissant aux nuances grenat. Intense bouquet de Sangiovese aux belles notes de prunes bien mûres, de gelée de framboises et de caramel gourmand, avec une trace de chocolat au lait. Au palais, belle alliance entre les arômes de fruits rouges, les légères épices et les subtiles notes toastées, une composition harmonieuse, soulignée par des tannins magnifiquement fondus ; milieu de bouche imposant mais plein de charme, finement aromatique dans la longue finale. Un Sangiovese dans les règles de l'art.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Emilie-Romagne
Sous-région:	Divers Emilie-Romagne
Producteur:	Condé
Notation(s):	Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	95% Sangiovese, 5% Merlot
Référence:	0716611

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sangiovese Predappio

Romagna DOC

Azienda Vitivinicola Condé

Origine:	Italie
Notation(s):	Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
Cépage(s):	95% Sangiovese, 5% Merlot
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.