



2010 Sangiovese Superiore

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 aux accents grenat. Bouquet ouvert aux parfums de fraises bien mûres et de cerises, les notes fleuries s'unissent au cacao et à un souffle de thym. Le palais extrêmement juteux et aromatique est à nouveau marqué par une abondance de fruits rouges et agrémenté de tannins très élégants; les subtils arômes toastés et tout en retenue se fondent magnifiquement ; finale persistante et aromatique.

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):	Score 17/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	95% Sangiovese, 5% Merlot
Référence:	0716610

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sangiovese Superiore

Romagna DOC

Azienda Vitivinicola Condé

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	95% Sangiovese, 5% Merlot
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.