



## 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.

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

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Predappio Riserva 10 anni**

Sangiovese Romagna DOC  
Azienda Vitivinicola Condé

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