



2017 Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Riserva en provenance du paradis des gourmets

Description:

Un vin produit par le jeune domaine Condé, qui est en train de révolutionner l'Emilie-Romagne. 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 rouge rubis avec des accents grenat. Nez aux notes délicates de petites fraises sucrées et d'airelles, sur une pointe gourmande de caramel, de discrètes nuances toastées et une touche de fleurs. Sensuel et d'un grand charme en attaque, puis de plus en plus intense; le fantastique fruité typique du sangiovese se marie merveilleusement aux tannins mûrs, structure parfaite; superbe équilibre entre fruit et fraîcheur; persistant dans la longue finale très aromatique.

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Emilie-Romagne
Sous-région:	Divers Emilie-Romagne
Producteur:	Condé
Notation(s):	Score 18.5/20, Falstaff 89/100, Veronelli 90/100
Élevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0716717

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):	Score 18.5/20, Falstaff 89/100, Veronelli 90/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Foudre
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 décanner.