



2023 Sangiovese Rosé

Forlì IGT, Azienda Vitivinicola Condé

Un rosé élégant en provenance du paradis des gourmets

Description:

Predappio est un petit village situé au cœur de l'Émilie-Romagne, entre les Apennins et la mer Adriatique, à la frontière entre les Foreste Casentinesi et Pianura Padana. Le climat, influencé par les montagnes et la mer, est caractérisé par une brise constante et de grandes variations de température entre le jour et la nuit, ce qui est important pour la maturation des raisins et les parfums du vin.

Note de dégustation:

Rosé saumoné. Nez envoûtant de sangiovese aux nuances de groseilles rouges et de fraises, avec un peu de cannelle et de poivre blanc. L'attaque douce fait place aux arômes fruités de framboise et de mandarine, juteux et très expressif, alliant élégance et dynamisme; finale de longueur moyenne.

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Emilie-Romagne
Sous-région:	Divers Emilie-Romagne
Producteur:	Condé
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	1309723

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sangiovese Rosé

Forlì IGT

Azienda Vitivinicola Condé

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Bio
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés