



2019 Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Un Émilie-Romagne grandiose

Description:

Un vin produit par le jeune domaine Condé, qui est en train de révolutionner l'Émilie-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:

Rouge rubis, nuances grenat. Framboises mûres, griottes et quelques notes de sous-bois dans le bouquet équilibré, sur des nuances de chocolat au lait et une pointe de vanille. Les baies rouges se confirment dans la bouche veloutée et puissante, en harmonie avec les arômes toastés de caramel et de nougat, une magnifique fraîcheur lui confère beaucoup de jutosité, les tannins sont fermes et parfaitement intégrés; finale minérale et très puissante.

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
Elevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0716719

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
Cépage(s):	100% Sangiovese
Viticulture:	Bio
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 déguster.