



2018 Roggio del Filare

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

Ein sehr kraftvoller, konzentrierter Jahrgang

Beschreibung:

Dass das Weingut Velenosi weit über die Grenzen der Region Marken hinaus Bekanntheit erlangt hat, verdankt es dem Erfolg des Roggio del Filare. Vom Gambero Rosso gibt es dafür mit 3 bicchieri die Höchstnote. Spektakulär ist auch die neue Flasche, welche seit 2016 eingesetzt wird und die starke Präsenz des Weins zusätzlich unterstützt.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot bis zum Rand. Ein Verbund von rotbeerigen Aromen wie Kirschen und Himbeeren im gelungenen Zusammenspiel mit röstartigen Noten nach Schokolade, Süssholz und gut gebackenem Brot. Sehr druckvoll und explosiv am Gaumen, viel südliche Intensität offenbarend, wiederum beerige Noten, auch Pflaumen; es folgen Caramelnoten, einige Wildkräuter und ein langes, samtiges Finale mit mineralischen Akzenten.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Marken

Produzent:

Velenosi

Bewertung(en):

Mundus Vini Gold, Score 19/20, Doctor Wine 97/100, Gambero Rosso 3/3

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

70% Montepulciano, 30% Sangiovese

Artikelnummer:

1045118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Roggio del Filare

Rosso Piceno DOC Superiore
Velenosi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Mundus Vini Gold, Score 19/20, Doctor Wine 97/100, Gambero Rosso 3/3
Rebsorte(n):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.