

## 2020 Solestà

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

Velenosis moderne Cuvée aus den Marken



### Beschreibung:

Das Familienweingut Velenosi unter der Leitung von Angela Velenosi hat sich in den letzten beiden Jahrzehnten einen ausgezeichneten internationalen Ruf erschaffen und steht sicher sinnbildlich für die moderne Marche mit zeitgenössischen Weinen und Ausstattungen. Das Traubengut dieses Rosso Piceno Superiore stammt aus eigenen Reben der Gemeinden Offida, Ascoli Piceno und Castel di Lama in unmittelbarer Umgebung zum Weingut Velenosi. Der Solestà ist eine moderne Interpretation dieses Traditionsweingebiets und ist zusammengesetzt aus den Rebsorten Montepulciano und Sangiovese.

### Degustationsnotiz:

Sehr intensives Rubinrot, fast schwarze Mitte. Kraftvolle, dunkle Beerenfrucht nach Kirschen und Blaubeeren, einige Wildkräuter und Piment im Hintergrund. Der weiche, vollmundige Gaumen ist geprägt von einer prachtvollen Frucht, nun auch Pflaumen, dahinter wohldosierte, reife Gerbstoffe, Mocca und Crémantschokolade; langer, feintexturierter und aromenintensiver Abgang.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Herkunftsland:

Italien

### Region:

Marken

### Produzent:

Velenosi

### Bewertung(en):

Luca Maroni 93/100, James Suckling 92/100, Score 18/20

### Ausbau:

16 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2028

### Rebsorte(n):

70% Montepulciano, 30% Sangiovese

### Artikelnummer:

1242420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Solestà**

Rosso Piceno DOC Superiore  
Velenosi

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Luca Maroni 93/100, James Suckling 92/100,  
Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 70% Montepulciano, 30% Sangiovese  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.