



Velluto Rosso

Aglianico Beneventano IGT, Nativ

Le Velluto, doux comme du velours

Beschreibung:

Il est issu de sols argilo-calcaires et essentiellement vinifié en cuves inox avant de bénéficier d'un élevage en barriques d'environ six mois.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis intense, reflets grenat. Séduisant bouquet de myrtilles et de sureau, avec en arrière nez des notes d'herbes sauvages, romarin et thym, de caramel et de truffe au chocolat. Grande intensité de fruits dans la bouche veloutée et expressive qui révèle maintenant également des arômes de cerises et de framboises, sur des tannins encore perceptibles mais fondus; la douceur de ce Velluto est contrebalancée par une belle fraîcheur, finale enchanteresse sur des nuances de moka et un souffle de vanille.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Produzent: Nativ

Elevage: 6 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2027

Cépage(s): Aglianico

Artikelnummer: 1008819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Velluto Rosso

Aglianico Beneventano IGT
Nativ

Herkunft:	Italie
Notation:	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Cépage(s):	Aglianico
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.