



Rosso Piceno DOC

Velenosi, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Un domaine bio prometteur

Beschreibung:

Le jeune domaine Velenosi s'est rapidement imposé comme producteur de vins faciles à boire, et sa gamme bio en fait une adresse incontournable de la région des Marches. Limitrophe de l'Émilie-Romagne au nord et des Abruzzes au sud, ce terroir est une véritable botte secrète de l'Italie du centre. Le Rosso Piceno est d'une souplesse étonnante.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis profond jusque sur le disque. Des touches de malt et d'herbes sauvages agrémentent le nez complexe aux notes de cerises bien mûres et de cassis. La bouche est merveilleusement fondante avec ses arômes gourmands de fruits rouges, d'une belle densité, avec des tannins mûrs et très souples, sur une agréable note de fraîcheur; élégant et expressif dans la finale légèrement épicée.

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: (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2026

Cépage(s): 70% Montepulciano, 30% Sangiovese

Artikelnummer: 1061619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rosso Piceno DOC

Velenosi

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2026
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.