



Ninfa Rosso

Marche IGT, Velenosi

99 points pour la nymphe des Marches de Velenosi

Beschreibung:

Avec le Ninfa Rosso, un assemblage à base de Montepulciano et de cépages internationaux, le domaine de référence aujourd'hui dans les Marches présente un vin idéal pour accompagner les repas, à la fois puissant et plein de charme. Son nom est en fait né d'une maladresse. Une goutte de vin renversée sur une feuille de papier a pris la forme d'une jeune fille dansante. Le motif de l'étiquette et le nom du vin étaient tout trouvés. Comme si le vin les avait lui-même choisis.

Degustationsnotiz:

Pourpre, nuances violettes. Le nez complexe est marqué par les baies noires, sur des notes de massepain et un peu de réglisse. L'attaque très douce fait place à un fruit velouté, myrtilles, cassis et violette, sur un souffle de vanille; nuances poivrées après le milieu de bouche, compact et persistant en finale.

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: Velenosi

Elevage: 8 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 40% Montepulciano, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Shiraz

Artikelnummer: 1178821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Ninfa Rosso

Marche IGT
Velenosi

Herkunft: Italie
Notation: Luca Maroni 99/100, Berliner Wein Trophy Gold/, Score 18/20
Cépage(s): 40% Montepulciano, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Shiraz
A boire: jusqu'en 2031
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 8 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.