



2016 Roggio del Filare

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

Un des meilleurs vins rouges d'Italie

Description:

Le domaine Velenosi est désormais connu bien au-delà des frontières de la région des Marches. Si l'on fait la moyenne des notes décernées par les six principaux guides des vins italiens, le Roggio del Filare occupe une impressionnante 5e place, ce qui fait de cet assemblage de Montepulciano et de Sangiovese élevé en barriques l'un des plus grands représentants du pays, et définitivement un vin de classe mondiale.

Note de dégustation:

Pourpre aux reflets violets. Des notes florales délicates viennent agrémenter le bouquet profond de mûres et de prunes, sur des nuances de chocolat crémant, pour finir sur un souffle de cuir. L'attaque tout en douceur, fait place à des arômes intenses et homogènes de fruits rouges et noirs ; bien charpenté, très dense et expressif, il révèle une belle combinaison entre la force du fruit et les agréables notes toastées ; longue finale persistante.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Marches
Producteur:	Velenosi
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, Luca Maroni 97/100, Score 18.5/20, Berliner Wein Trophy Gold, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Référence:	1045116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Roggio del Filare

Rosso Piceno DOC Superiore
Velenosi

Origine:	Italie
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, Luca Maroni 97/100, Score 18.5/20, Berliner Wein Trophy Gold, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5
Cépage(s):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.