



2019 Rosso Piceno DOC

Velenosi

Un domaine bio prometteur

Description:

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.

Note de dégustation:

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 idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Marches
Producteur:	Velenosi
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Référence:	1061619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rosso Piceno DOC

Velenosi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.