



## 2017 Roggio del Filare

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

L'un des vins rouges d'Italie les mieux notés

### Description:

Si le domaine Velonesi a acquis une renommée bien au-delà des frontières de sa région, il le doit au succès du Roggio del Filare pour lequel le Gambero Rosso lui a attribué la note maximale de 3<sup>TM</sup>Bicchieri (verres). La nouvelle bouteille, lancée en 2016, fait également forte impression et contribue à la réputation du vin.

### Note de dégustation:

Pourpre dense, nuances violettes. Un bouquet puissant et profond qui rappelle les mûres et les myrtilles, avec aussi des notes de cèdre, de chocolat et un soupçon d'herbes sauvages, enfin un peu de sous-bois. Attaque douce, très souple, suivie d'un fruit très mûr typique du millésime, maintenant aussi des prunes et de la gelée d'églantine, complétées par de puissants arômes toastés, tanins très serrés; très aromatique et concentré bien au-delà du milieu de bouche; La finale semble ne jamais vouloir s'arrêter. Magnifique.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### 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):

Doctor Wine 97/100, Gambero Rosso 3/3, Luca Maroni 97/100, Score 18.5/20, Veronelli 94/100

### Elevage:

18 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2029

### Cépage(s):

70% Montepulciano, 30% Sangiovese

### Référence:

1045117

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Roggio del Filare**

Rosso Piceno DOC Superiore  
Velenosi

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Doctor Wine 97/100, Gambero Rosso 3/3, Luca Maroni 97/100, Score 18.5/20, Veronelli 94/100
<b>Cépage(s):</b>	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.