



2019 Velluto Rosso

Aglianico Beneventano IGT, Nativ

Le Velluto, doux comme du velours

Description:

Il est issu de sols argilo-calcaires et essentiellement vinifié en cuves inox avant de bénéficier d'un élevage en barriques d'environ six mois.

Note de dégustation:

Rouge rubis intense, reflets grenat. Séduisant bouquet de myrtilles et de sureau, avec en arrière nez des notes d'herbes sauvages, romarin et thym, de caramel et de truffe au chocolat. Grande intensité de fruits dans la bouche veloutée et expressive qui révèle maintenant également des arômes de cerises et de framboises, sur des tannins encore perceptibles mais fondus; la douceur de ce Velluto est contrebalancée par une belle fraîcheur, finale enchanteresse sur des nuances de moka et un souffle de vanille.

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:	Campanie
Producteur:	Nativ
Notation(s):	Luca Maroni 96/100
Élevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	Aglianico
Référence:	1008819

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Velluto Rosso

Aglianico Beneventano IGT
Nativ

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 96/100
Cépage(s):	Aglianico
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.