



2018 Roggio del Filare

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

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

Description:

Si le domaine Velenosi 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 3TMBicchieri (verres). La nouvelle bouteille, lancée en 2016, fait également forte impression et contribue à la réputation du vin.

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé jusque sur le disque. Mariage très réussi entre les petits fruits rouges, cerises et framboises et les notes torréfiées de chocolat, de réglisse et de pain bien cuit. Très puissant et explosif en bouche, avec une grande intensité méridionale et à nouveaux des arômes de baies et de prunes; viennent ensuite de nuances de caramel et une touche d'herbes sauvages, sur une longue finale veloutée aux accents minéraux.

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, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Référence:	1045118

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):	Doctor Wine 97/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Cépage(s):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.