



## 2019 Ninfa Rosso

Marche IGT, Velenosi

La nymphe des Marches de Velenosi

**Description:**

Avec le Ninfa Rosso, un nouvel assemblage à base de Montepulciano et de cépages internationaux, la référence actuelle des Marches présente un vin idéal pour accompagner les repas, à la fois puissant et plein de charme. Les éloges et l'or sont au rendez-vous dès le premier millésime.

**Note de dégustation:**

Rubis profond aux reflets violets. Nez complexe rappelant les cerises et les mûres, ainsi que le clou de girofle, la réglisse et le tabac. Attaque puissante, tendre et veloutée, avec maintenant des notes balsamiques, de cèdre et de poivre noir, dense et expressif, tannins mûrs en soutien ; de délicats arômes toastés accompagnent la finale très intense.

**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):** Luca Maroni 99/100, Mundus Vini Gold, Score 18.5/20

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2029

**Cépage(s):** 50% Montepulciano, 20% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

**Référence:** 1178819

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

Taille: A7 74x105

### **Ninfa Rosso**

Marche IGT  
Velenosi

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Luca Maroni 99/100, Mundus Vini Gold, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 50% Montepulciano, 20% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2029  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.