



2019 Roggio del Filare

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

Le fleuron de Velenosi en provenance des Marches

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

Note de dégustation:

Rouge pourpre lumineux, reflets violets. Bouquet aux notes profondes de baies des bois, mûres et myrtilles, sur des touches de pain d'épices, de chocolat crémant et de réglisse, puis un souffle de viande séchée. L'attaque douce fait place à des arômes intenses et homogènes, dominés par les fruits rouges et noirs, très dense et expressif, belle interaction entre un fruit puissant et d'agréables nuances toastés, bien charpenté; les tannins de rêve se fondent dans la très longue finale aristocratique.

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, James Suckling 94/100, Luca Maroni 97/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Référence:	1045119

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, James Suckling 94/100, Luca Maroni 97/100, Score 19/20
Cépage(s):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2031
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.