

2020 Solestà

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

Bel assemblage des Marches de Velenosi



Description:

Le domaine familial Velenosi, dirigé par Angela Velenosi, s'est forgé une excellente réputation internationale au cours des deux dernières décennies et est certainement emblématique de la Marche moderne avec des vins et des équipements contemporains. Les raisins de ce Rosso Piceno Superiore proviennent des propres vignes des communes d'Offida, d'Ascoli Piceno et de Castel di Lama, situées à proximité immédiate du domaine Velenosi. Le Solestà est une interprétation moderne de cette région viticole traditionnelle et est composé des cépages Montepulciano et Sangiovese.

Note de dégustation:

Rouge rubis très intense, centre presque noir. Nez aux notes puissantes de baies noires, cerises et myrtilles, sur un souffle d'herbes sauvages et de piment. Palais souple et corsé marqué par un fruit magnifique, où s'ajoutent maintenant des prunes, tannins mûrs et bien dosés en arrière-plan, moka et chocolat crémant; longue finale d'une texture délicate et intense en arômes.

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 93/100, Score 18/20, Concours Mondial Bruxelles Silver, James Suckling 92/100

Elevage:

16 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

70% Montepulciano, 30% Sangiovese

Référence:

1242420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Solestà

Rosso Piceno DOC Superiore
Velenosi

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 93/100, Score 18/20, Concours Mondial Bruxelles Silver, James Suckling 92/100
Cépage(s):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.