



2021 Ninfa Rosso

Marche IGT, Velenosi

99 points pour la nymphe des Marches de Velenosi

Description:

Avec le Ninfa Rosso, un assemblage à base de Montepulciano et de cépages internationaux, le domaine de référence aujourd'hui dans les Marches présente un vin idéal pour accompagner les repas, à la fois puissant et plein de charme. Son nom est en fait né d'une maladresse. Une goutte de vin renversée sur une feuille de papier a pris la forme d'une jeune fille dansante. Le motif de l'étiquette et le nom du vin étaient tout trouvés. Comme si le vin les avait lui-même choisis.

Note de dégustation:

Pourpre, nuances violettes. Le nez complexe est marqué par les baies noires, sur des notes de massepain et un peu de réglisse. L'attaque très douce fait place à un fruit velouté, myrtilles, cassis et violette, sur un souffle de vanille; nuances poivrées après le milieu de bouche, compact et persistant en finale.

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, Berliner Wein Trophy Gold
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	40% Montepulciano, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Shiraz
Référence:	1178821

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, Berliner Wein Trophy Gold
Cépage(s):	40% Montepulciano, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.