



2020 Roggio del Filare

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

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

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 impénétrable jusqu'au disque. Au nez, les baies rouges, cerises et framboises, se marient harmonieusement avec les notes toastées de chocolat, de réglisse et de pain bien cuit. Très puissant et explosif en bouche, il révèle une grande intensité méridionale, avec à nouveau des arômes de petits fruits, mais également de prunes et un peu de poivre; viennent ensuite des touches de caramel et d'herbes sauvages, longue finale veloutées aux accents minéraux. Reste élégant malgré son intensité.

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):

Luca Maroni 97/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Falstaff 92/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 93/100, Score 18.5/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

70% Montepulciano, 30% Sangiovese

Référence:

1045120

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):	Luca Maroni 97/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Falstaff 92/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2032
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.