



Ninfa Rosso

Marche IGT, Velenosi

99 punti per la ninfa delle Marche di Velenosi

Beschreibung:

Con il Ninfa Rosso, un blend di Montepulciano e vitigni internazionali, l'azienda marchigiana di riferimento presenta oggi un vino ideale per accompagnare i pasti, potente e ricco di fascino. Il suo nome deriva in realtà da un maldestro errore. Una goccia di vino versata su un foglio di carta prese la forma di una ragazza che balla. Il motivo dell'etichetta e il nome del vino erano scontati. Come se fosse stato il vino stesso a sceglierli.

Degustationsnotiz:

Viola con note di viola. Il naso complesso è caratterizzato da bacche scure, con note di marzapane e un accenno di liquirizia. L'attacco, molto morbido, lascia spazio a un frutto vellutato, mirtilli, ribes nero e violette, su un sentore di vaniglia; sfumature pepate dopo il palato medio, compatto e persistente nel finale.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Produttore: Velenosi

Allevamento: 8 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 40% Montepulciano, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Shiraz

Artikelnummer: 1178821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Ninfa Rosso

Marche IGT
Velenosi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 99/100, Berliner Wein Trophy Gold/, Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Montepulciano, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Shiraz
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.