



2017 Roggio del Filare

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

Uno dei vini rossi più apprezzati d'Italia

Descrizione del vino:

Se l'azienda Velonesi si è guadagnata una reputazione che va ben oltre i confini della sua regione, è grazie al successo del Roggio del Filare, per il quale il Gambero Rosso gli ha assegnato la massima valutazione di 3Bicchieri. Anche la nuova bottiglia, lanciata nel 2016, sta facendo colpo e contribuisce alla fama del vino.

Nota di degustazione:

Porpora denso con note di viola. Un bouquet potente e profondo che ricorda le more e i mirtilli, con note di cedro, cioccolato e un accenno di erbe selvatiche e sottobosco. L'attacco è morbido e molto elastico, seguito da frutti molto maturi tipici dell'annata, ora anche prugne e gelatina di rosa canina, completati da potenti aromi di tostatura. Il finale sembra non volersi fermare mai. Magnifico.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Marche
Produttore:	Velenosi
Valutazioni:	Doctor Wine 97/100, Gambero Rosso 3/3, Luca Maroni 97/100, Score 18.5/20, Veronelli 94/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Numero di articolo:	1045117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Roggio del Filare

Rosso Piceno DOC Superiore
Velenosi

Origine:	IT
Valutazioni:	Doctor Wine 97/100, Gambero Rosso 3/3, Luca Maroni 97/100, Score 18.5/20, Veronelli 94/100
Varietà d'uva:	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.