



2020 Brecciarolo

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

Superba assemblea delle Marche

Descrizione del vino:

Il Brecciarolo di Velenosi combina meravigliosamente il fruttato dei frutti di bosco di un vino del sud Italia con la struttura succosa e fresca di un chianti. I due vitigni si completano perfettamente. Il Sangiovese conferisce al vino un'elegante acidità, mentre il Montepulciano colpisce per la sua morbidezza e densità.

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo fino al disco. Un bouquet di carattere con note di bacche nere, mirtilli e sambuco, con sentori di cuoio e moka. Al palato sorprende il frutto vellutato delle more, con note di legno di cedro, spezie tostate e cioccolato fondente; corpo rotondo e tannini maturi sul finale succoso.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	IT
Regione:	Marche
Produttore:	Velenosi
Valutazioni:	Luca Maroni 94/100, Score 17.5/20, James Suckling 90/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Numero di articolo:	1242320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brecciarolo

Rosso Piceno DOC Superiore
Velenosi

Origine: IT
Valutazioni: Luca Maroni 94/100, Score 17.5/20, James Suckling 90/100
Varietà d'uva: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Maturità: fino a 2028
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.