



## 2021 Ninfa Rosso

Marche IGT, Velenosi

99 punti per Velenosis Nymphe dalle Marche

### Descrizione del vino:

L'azienda vinicola della famiglia Velenosi, attualmente probabilmente il più rinomato indirizzo delle Marche, presenta con il suo Ninfa Rosso blend di Montepulciano e vitigni internazionali, un potente compagno di tavola con molto fascino. La scelta del nome è stata preceduta da una disavventura: una goccia di vino si è rovesciata su un foglio di carta a forma di ninfa danzante. Il soggetto per l'etichetta e il nome sono nati così, come se il vino avesse scelto da solo il suo nome.

### Nota di degustazione:

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

### 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.

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia  |
| <b>Regione:</b>             | Marche  |
| <b>Produttore:</b>          | Velenosi  |
| <b>Valutazioni:</b>         | Luca Maroni 99/100, Score 18/20                                   |
| <b>Vinificazione:</b>       | 8 Mesi in Barrique  |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.5 %  |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2031   |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 40% Montepulciano, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Shiraz |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 1178821   |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Ninfa Rosso**

Marche IGT  
Velenosi

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Origine:</b>             | Italia  |
| <b>Valutazioni:</b>         | Luca Maroni 99/100, Score 18/20                                   |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 40% Montepulciano, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Shiraz |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2031   |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale  |
| <b>Vinificazione:</b>       | 8 Mesi in Barrique  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.5 %  |
| <b>Servizio:</b>            | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |