



## 2020 Brecciarolo

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

Herausragende Cuvée aus den Marken

### Beschreibung:

Der Brecciarolo von Velenosi kombiniert hervorragend die beerige Frucht eines Südtaliensers mit der saftig-frischen Struktur eines Chiantis. Die beiden Traubensorten ergänzen sich ausgezeichnet miteinander. Der Sangiovese verleiht dem Wein eine elegante Säure, während die Montepulciano- Traube durch Schmelz und Dichte beeindruckt.

### Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot bis zum Rand. Ein Bouquet voller Persönlichkeit: dunkelbeerige Noten, Blaubeeren und Holunderbeeren, etwas Wildleder und Mocca. Am Gaumen überrascht die samtene Frucht, nun auch Brombeeren und etwas Zedernholz, geröstete Gewürze und dunkle Schokolade; ein voller Körper und reife Tannine im saftigen Abgang.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Marken
<b>Produzent:</b>	Velenosi
<b>Bewertung(en):</b>	Luca Maroni 94/100, James Suckling 90/100, Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	1242320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brecciarolo**

Rosso Piceno DOC Superiore  
Velenosi

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Luca Maroni 94/100, James Suckling 90/100,  
Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 70% Montepulciano, 30% Sangiovese  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.