



2020 Brecciarolo

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

Superbe assemblage des Marches

Description:

Le Brecciarolo de Velenosi combine à merveille le fruité de baies d'un vin du sud de l'Italie et la structure juteuse et fraîche d'un chiantis. Les deux cépages se complètent parfaitement. Le sangiovese confère au vin une élégante acidité, tandis que le cépage montepulciano impressionne par son fondant et sa densité.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé jusque sur le disque. Bouquet de caractère avec des notes de baies noires, myrtilles et baies de sureau, sur des touches de cuir et de moka. Le fruit velouté surprend dans la bouches aux arômes de mûres, avec des nuances de bois de cèdre, d'épices grillées et de chocolat noir; corps rond et tannins mûrs dans la finale juteuse.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Marches
Producteur:	Velenosi
Notation(s):	Luca Maroni 94/100, James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Référence:	1242320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brecciarolo

Rosso Piceno DOC Superiore
Velenosi

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 94/100, James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.