



## Ninfa Rosso

Vino d'Italia, vendemmia 2022, Velenosi

La nymphe des Marches de Velenosi

**Description:**

Avec le Ninfa Rosso, un nouvel assemblage à base de Montepulciano et de cépages internationaux, la référence actuelle des Marches présente un vin idéal pour accompagner les repas, à la fois puissant et plein de charme.

**Note de dégustation:**

Rouge pourpre, nuances violettes. Les baies noires marquent le nez de sureau et de mûres, sur des touches de clou de girofle, de réglisse et de tabac. Attaque souple, très veloutée et puissante, avec des notes balsamiques, de bois de cèdre, et de thé noir; très dense et expressif, avec des tannins mûrs en soutien; finale persistante aux délicats arômes toastés.

**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

**Producteur:** Velenosi

**Notation(s):** Luca Maroni 99/100, Score 18/20

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2032

**Cépage(s):** Merlot, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Shiraz

**Référence:** 11788--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Ninfa Rosso**

Vino d'Italia  
vendemmia 2022  
Velenosi

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 99/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Shiraz
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.