



2019 Rosso Piceno DOC

Velenosi

Una promettente tenuta biologica

Descrizione del vino:

La giovane azienda Velenosi si è rapidamente affermata come produttrice di vini di facile beva e la sua gamma biologica la rende un indirizzo da non perdere nelle Marche. Confinante con l'Emilia-Romagna a nord e con l'Abruzzo a sud, questo terroir è un vero e proprio segreto dell'Italia centrale. Il Rosso Piceno è sorprendentemente morbido.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso fino al disco. Sentori di malto ed erbe selvatiche arricchiscono il naso complesso con note di ciliegie mature e ribes nero. Il palato è meravigliosamente fondente con i suoi aromi di frutta rossa gourmet, bella densità, con tannini maturi e molto flessibili, su una piacevole nota di freschezza; elegante ed espressivo nel finale leggermente speziato.

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:	Italia
Regione:	Marche
Produttore:	Velenosi
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Numero di articolo:	1061619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rosso Piceno DOC

Velenosi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.