



## 2018 Roggio del Filare

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

Uno dei vini rossi più apprezzati d'Italia

### Descrizione del vino:

Se l'azienda Velonesi si è guadagnata una reputazione che va ben oltre i confini della sua regione, è grazie al successo del Roggio del Filare, per il quale il Gambero Rosso gli ha assegnato la massima valutazione di 3Bicchieri. Anche la nuova bottiglia, lanciata nel 2016, sta facendo colpo e contribuisce alla fama del vino.

### Nota di degustazione:

Cremisi saturo fino al disco. Un matrimonio molto riuscito di bacche rosse, ciliegie e lamponi con note tostate di cioccolato, liquirizia e pane ben cotto. Al palato è molto potente ed esplosivo, con grande intensità meridionale e ancora una volta aromi di frutti di bosco e prugne, seguiti da sfumature di caramello e un tocco di erbe selvatiche, su un finale lungo e vellutato con accenti minerali.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Marche
<b>Produttore:</b>	Velenosi
<b>Valutazioni:</b>	Doctor Wine 97/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
<b>Numero di articolo:</b>	1045118

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Roggio del Filare**

Rosso Piceno DOC Superiore  
Velenosi

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Doctor Wine 97/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.