



2019 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:

Rosso cremisi luminoso con riflessi violacei. Un bouquet con note profonde di frutti di bosco, more e mirtilli, seguite da sentori di pan di zenzero, cioccolato crémant e liquirizia, poi un accenno di carne secca. L'attacco morbido lascia il posto ad aromi intensi e omogenei, dominati da frutti rossi e neri, molto densi ed espressivi, bella interazione tra il frutto potente e le piacevoli sfumature tostate, ben strutturato; i tannini sognanti si fondono nel lunghissimo, aristocratico finale.

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.

Paese d'origine: Italia

Regione: Marche

Produttore: Velenosi

Valutazioni: Doctor Wine 97/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Luca Maroni 97/100, Score 19/20

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: fino a 2031

Varietà d'uva: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese

Numero di articolo: 1045119

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Roggio del Filare

Rosso Piceno DOC Superiore
Velenosi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Doctor Wine 97/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Luca Maroni 97/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.