

2020 Solestà

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

Un pregiato blend delle Marche di Velenosi



Descrizione del vino:

La tenuta della famiglia Velenosi, guidata da Angela Velenosi, si è costruita un'eccellente reputazione internazionale negli ultimi due decenni ed è certamente emblematica delle Marche moderne con i suoi vini e le sue strutture contemporanee. Le uve di questo Rosso Piceno Superiore provengono dai vigneti di proprietà dell'azienda nei comuni di Offida, Ascoli Piceno e Castel di Lama, situati nelle immediate vicinanze della tenuta Velenosi. Solestà è una moderna interpretazione di questa tradizionale regione vinicola ed è prodotto con uve Montepulciano e Sangiovese.

Nota di degustazione:

Rosso rubino molto intenso, con centro quasi nero. Naso potente di bacche nere, ciliegie e mirtilli, con un accenno di erbe selvatiche e spezie. Palato morbido e corposo, caratterizzato da un magnifico frutto, a cui si aggiungono ora le prugne, tannini maturi e ben dosati in sottofondo, moka e cioccolato cremoso; finale lungo, dalla trama delicata e dagli aromi intensi.

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: Luca Maroni 93/100, James Suckling 92/100, Score 18/20

Vinificazione: 16 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: fino a 2028

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

Numero di articolo: 1242420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Solestà

Rosso Piceno DOC Superiore
Velenosi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 93/100, James Suckling 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.