



Ninfa Rosso

Vino d'Italia, vendemmia 2022, Velenosi

La ninfa delle Marche di Velenosi

Descrizione del vino:

Con il Ninfa Rosso, un nuovo blend di Montepulciano e vitigni internazionali, l'attuale punto di riferimento delle Marche presenta un vino ideale per accompagnare i pasti, potente e ricco di fascino.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi, con note di viola. Bacche nere segnano il naso di sambuco e more, con note di chiodi di garofano, liquirizia e tabacco. Attacco morbido, molto vellutato e potente, con note balsamiche, di legno di cedro e tè nero; molto denso ed espressivo, con tannini maturi a sostegno; finale persistente con delicati aromi di tostatura.

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

Produttore: Velenosi

Valutazioni: Luca Maroni 99/100, Score 18/20

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: fino a 2032

Varietà d'uva: Merlot, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Shiraz

Numero di articolo: 11788--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ninfa Rosso

Vino d'Italia
vendemmia 2022
Velenosi

Origine: Italia
Valutazioni: Luca Maroni 99/100, Score 18/20
Varietà d'uva: Merlot, Montepulciano, Cabernet Sauvignon,
Shiraz
Maturità: fino a 2032
Viticultura: Tradizionale
**Gradazione
alcolica:** 14.5 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve
essere decantato.