



Solestà

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

Velenosis moderne Cuvée aus den Marken

Beschreibung:

Das Familienweingut Velenosi unter der Leitung von Angela Velenosi hat sich in den letzten zwei Jahrzehnten einen ausgezeichneten internationalen Ruf erschaffen. Das Traubengut des Solestà stammt aus eigenen Reben der Gemeinden Offida, Ascoli Piceno und Castel di Lama in unmittelbarer Umgebung des Weinguts. Mit diesem Rosso Piceno Superiore aus Montepulciano und Sangiovese ist Velenosi eine moderne Interpretation des Traditionsweingebiets Marken gelungen.

Aromenprofil:

Sehr intensives Rubinrot, fast schwarze Mitte. Kraftvolle, dunkle Beerenfrucht nach Kirschen und Blaubeeren, einige Wildkräuter und Piment im Hintergrund. Der weiche, vollmundige Gaumen ist geprägt von einer prachtvollen Frucht, nun auch Pflaumen, dahinter wohldosierte, reife Gerbstoffe, Mokka und Crémantschokolade; langer, feintexturierter und aromenintensiver Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Velenosi
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Artikelnummer:	1242422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Solestà

Rosso Piceno DOC Superiore
Velenosi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.