



Roggio del Filare

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

Velenosis Flaggschiff aus den Marken

Beschreibung:

Dass das Weingut Velenosi weit über die Grenzen der Region Marken hinaus Bekanntheit erlangt hat, verdankt es dem großen Erfolg des Roggio del Filare. Vom Gambero Rosso gibt es dafür mit 3 bicchieri regelmäßig die Höchstnote. Eine beeindruckende Rotweincuvée, in der die spätreifende Montepulciano-Traube zum Einsatz kommt, die im warmen Klima der Marken vorzüglich gedeiht und mit ihrer geschmeidigen und dichten Frucht die Frische und die Tanninstruktur des Sangiovese bestens ausbalanciert.

Aromenprofil:

Ein tiefgründiges Bouquet mit Aromen, die an Waldbeeren wie Brombeeren und Heidelbeeren erinnern, auch etwas Lebkuchenwürze und Crémantschokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr intensiven, homogenen Aromatik; traumhaft integrierte Tannine im sehr langen Abgang.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Velenosi

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 70% Montepulciano, 30% Sangiovese

Artikelnummer: 1045119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Roggio del Filare

Rosso Piceno DOC Superiore
Velenosi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Doctor Wine 97/100, Berliner Wein Trophy Gold/, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Luca Maroni 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.