



2017 Roggio del Filare

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

Einer der bestbewerteten Rotweine Italiens

Beschreibung:

Dass das Weingut Velonesi weit über die Grenzen der Region Marken hinaus Bekanntheit erlangt hat, verdankt es dem Erfolg des Roggio del Filare. Vom Gambero Rosso gibt es dafür mit 3 Bicchieri die Höchstnote. Spektakulär ist auch die neue Flasche, welche seit 2016 eingesetzt wird und die starke Präsenz des Weins zusätzlich unterstützt.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur, violette Nuancen. Ein kraftvolles, tiefes Bouquet, das an Brombeeren und Heidelbeeren erinnert, auch Zedernholznoten, Schokolade und eine Spur Wildkräuter, schliesslich etwas Unterholz. Weicher, sehr geschmeidiger Auftakt, abgelöst von einer jahrgangstypischen sehr reifen Frucht, nun auch Pflaumen und Hagebuttengelee, ergänzt durch kräftige Röstaromen, ein sehr straffes Tanninkleid; weit über die Mitte hinaus sehr aromatisch und konzentriert bleibend; ein Finale, das gar nicht enden will. Grossartig gelungen.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Marken

Produzent:

Velenosi

Bewertung(en):

Doctor Wine 97/100, Gambero Rosso 3/3, Luca Maroni 97/100, Score 18.5/20, Veronelli 94/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2029

Rebsorte(n):

70% Montepulciano, 30% Sangiovese

Artikelnummer:

1045117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Roggio del Filare

Rosso Piceno DOC Superiore
Velenosi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Doctor Wine 97/100, Gambero Rosso 3/3, Luca Maroni 97/100, Score 18.5/20, Veronelli 94/100
Rebsorte(n):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.