



2018 Roggio del Filare

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

Einer der bestbewerteten Rotweine Italiens

Beschreibung:

Dass das Weingut Velenosi 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:

Sattes Purpurrot bis zum Rand. Ein Verbund von rotbeerigen Aromen wie Kirschen und Himbeeren im gelungenen Zusammenspiel mit röstartigen Noten nach Schokolade, Süßholz und gut gebackenem Brot. Sehr druckvoll und explosiv am Gaumen, viel südliche Intensität offenbarend, wiederum beerige Noten, auch Pflaumen; es folgen Kararamellnoten, einige Wildkräuter und ein langes, samtiges Finale mit mineralischen Akzenten.

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): | Mundus Vini Gold, Score 19/20, Doctor Wine 97/100, Gambero Rosso 3/3 |
| Ausbau: | 18 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Rebsorte(n): | 70% Montepulciano, 30% Sangiovese |
| Artikelnummer: | 1045118 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Roggio del Filare

Rosso Piceno DOC Superiore
Velenosi

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Mundus Vini Gold, Score 19/20, Doctor Wine 97/100, Gambero Rosso 3/3 |
| Rebsorte(n): | 70% Montepulciano, 30% Sangiovese |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 18 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |