

Land:	Italië
Naam:	Rosso Piceno
Jaartal:	2014
Producent:	VELENOSI
Wijnkleur:	kersenrood
Wijnstijl:	gestructureerd sappig
Oorsprong:	Rosso Piceno Superiore DOC
Druivensoorten:	70% montepulciano, 30% sangiovese
Wijnstokken:	25 jaar
Pluk:	met de hand
Vinificatie:	Na het ontristen van de druiven gaan ze in inox vaten van 200 hl met een 'pump over' systeem. Dan volgt er een 15 tot 20 dagen lange temperatuur gecotroleerde maceratie.
Alcoholgehalte:	13,5%
Afsluiting:	kurk
Houdbaarheid:	6 jaar
Karafferen:	ja



Het wijnhuis Velenosi werd in 1984 opgestart door het pas gehuwde koppel, Angela en Ercole Velenosi. Een grote passie in combinatie met zin voor ondernemerschap heeft dit wijnhuis op korte termijn doen uitgroeien tot een gerespecteerde speler in de Marche (regio nabij de Adriatische kust). De verschillende lokale druiven werden onder de loep genomen. ... Vandaag hebben ze een erg leuk en ruim gamma die bij diverse gelegenheden kunnen geschonken worden.

Kwaliteit staat bij Angela en Ercole zeer hoog in het vaandel. Dit begint in de wijngaarden waar onder andere verdicchio, pecorino, montepulciano en sangiovese worden verbouwd. Elke wijn wordt volgens een vast en bewezen procedé, beginnend op de eerste dag dat de druiven de wijnkelder bereiken, gemaakt. Velenosi heeft in haar korte bestaan al van een brede waardering van wijnjournalisten mogen genieten en diverse prijzen gewonnen van onder meer Robert Parker, Wine Spectator en Gambero Rosso ('Tre Bicchieri').

De Rosso Piceno komt van de wijngaarden die rond Ascoli Piceno en Catel di Lama gelegen zijn op een hoogte van 300 meter. In 1994 voor het eerst gebotteld.

De kleur is helder kersenrood met paarse reflecties. De neus is erg fris met geuren van bloemen en veel rood fruit waaronder aardbeien en pruimen. De aanzet is erg sappig met fijne zuren en voelbare rijpe tannines. De echte smaak van wijn. De afdrank is aangenaam en lang. Te serveren bij de meeste rood vlees bereidingen. Wijn zoals het bedoeld is.