



UELENOSI
ASCOLI PICENO



RASSEGNA STAMPA 2024

RASSEGNA STAMPA





LA TOP 100 DEI ROSSI ITALIANI - LA CLASSIFICA DI GENTLEMAN

	VINO	CANTINA	REGIONE	GAMBERO ROSSO	VERONELLI	BIBENDA	VITAE	CERNILLI	TOT.
1	1 Barbaresco Sori Tildin 2020	Gaja	Piemonte	3	100	5	4 (97,5)	97	490,5
2	2 Sassicaia 2020	Tenuta San Guido	Toscana	3	98	5	4 (98)	98	490
3	3 Barolo Riserva Falletto Vigneto Le Rocche 2017	Bruno Giacosa	Piemonte	3	98	5	4 (97)	97	488
4	4 Barbaresco Sori San Lorenzo 2020	Gaja	Piemonte	2r	98	5	4 (98)	99	484,5
5	5 ES Salento Primitivo 2021	Gianfranco Fino	Puglia	3	96	5	4 (96)	98	484
6	6 Amarone della Valpolicella Classico 2013	Bertani	Veneto	3	95	5	4 (94)	100	483
7	7 Masseto 2020	Masseto	Toscana	2r	99	5	4 (97,5)	97	483
8	8 Montiano 2020	Famiglia Cotarella Falesco	Lazio	3	96	5	4 (95)	98	483
9	9 Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare 2020	Velenosi	Marche	3	94	5	4 (96)	98	482
10	10 Turriga Isola dei Nuraghi 2019	Argiolas	Sardegna	3	96	5	4 (97)	95	482
11	11 Brunello di Montalcino Ris. Poggio al Vento 2016	Col d'Orcia	Toscana	3	96	5	4 (94)	97	481
12	12 Etna Rosso Barbagalli 2020	Pietradolce	Sicilia	3	94	5	4 (95)	97	480
13	13 Toscana Rosso Tenuta di Trinoro 2020	Tenuta di Trinoro	Toscana	3	97	5	3+	99	480
14	14 Solaia 2020	Marchesi Antinori	Toscana	2r	99	5	4 (95)	96	479,5
15	15 Brunello di Montalcino 2018	Poggio di Sotto	Toscana	3	97	5	4 (93)	95	479
16	16 Chianti Classico Gran Selezione V. Il Poggio 2018	Castello di Monsanto	Toscana	3	94	5	4 (93)	98	479
17	17 I Sodi di San Niccolò 2019	Castellare di Castellina	Toscana	3	96	5	4 (91)	98	479
18	18 Montefalco Sagrantino 25 Anni 2019	Arnaldo Caprai	Umbria	3	93	5	4 (95)	97	479
19	19 Barolo Ornato 2019	Pio Cesare	Piemonte	3	94	5	4 (93,5)	97	478,5
20	20 Duemani Cabernet Franc 2020	Duemani	Toscana	3	95	5	4 (91,5)	98	478,5
21	21 Barolo Ginestra Casa Matè 2019	Elio Grasso	Piemonte	3	94	5	4 (96)	94	478
22	22 Lupicaia 2018	Castello del Terriccio	Toscana	3	93	5	4 (93)	98	478
23	23 San Leonardo 2018	San Leonardo	Trentino	3	94	5	4 (93)	97	478
24	24 Toscana Rosso Il Borro 2019	Il Borro	Toscana	3	95	5	4 (92)	97	478
25	25 Barolo Sperss 2019	Gaja	Piemonte	2r	96	5	4 (97,5)	94	477
26	26 Habemus 2021	San Giovenale	Lazio	3	93	5	4 (93)	97	477
27	27 Torgiano Rosso Rubesco V. Monticchio Ris. 2019	Lungarotti	Umbria	3	94	5	4 (91)	98	477
28	28 Faro Palari 2018	Palari	Sicilia	2r	94	5	4 (96)	97	474,5
29	29 Val d'Arno di Sopra Merlot Galatrona 2020	Petrolo	Toscana	3	95	5	3+	97	474
30	30 Vattellina Sup. Sassella Rocce Rosse Riserva 2016	Ar Pe Pe	Lombardia	3	92	5	4 (96)	94	474
31	31 Tignanello 2020	Marchesi Antinori	Toscana	2r	97	5	4 (94)	95	473,5
32	32 Alghero Cabernet Marchese di Villamarina Ris. 2019	Sella & Mosca	Sardegna	3	92	5	4 (94)	95	473
33	33 Amarone della Valp. Cl. Capitel M.te Olmi Ris. 2017	Tedeschi	Veneto	3	96	5	3+	95	473
34	34 Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2020	Braida Giacomo Bologna	Piemonte	3	94	5	4 (93)	94	473
35	35 Barolo Cannubi 2019	E. Pira & Figli Chiara Boschis	Piemonte	2r	94	5	4 (95,5)	96	473
36	36 Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2018	Il Marroneto	Toscana	2r	97	5	4 (91,5)	97	473
37	37 Fiorano Rosso 2018	Tenuta di Fiorano	Lazio	3	93	5	3+	98	473
38	38 Barbaresco Costa Russi 2020	Gaja	Piemonte	2n	97	5	4 (96,5)	96	472,5
39	39 Chianti Classico Gran Selezione Colledilà 2020	Ricasoli	Toscana	3	96	4	4 (92,5)	97	472,5
40	40 Monteverro Rosso Toscana 2020	Monteverro	Toscana	2r	98	5	4 (91)	96	472,5
41	41 Sangiovese Predappio Vigna del Generale Ris. 2020	Fattoria Nicolucci	Emilia Rom.	2r	93	5	4 (96)	96	472,5
42	42 Aglianico del Vulture Titolo 2021	Elena Fucci	Basilicata	3	94	5	3+	96	472
43	43 Barolo Riserva Vigna Rionda 2017	Massolino - Vigna Rionda	Piemonte	2n	96	5	4 (96)	97	472
44	44 Etna Rosso San Lorenzo 2021	Girolamo Russo	Sicilia	2r	94	5	4 (93,5)	97	472
45	45 Sicilia Nero d'Avola Vrucara 2019	Feudo Montoni	Sicilia	2r	94	5	4 (95,5)	95	472
46	46 Barolo Brea Vigna Cà Mia 2019	Brovia	Piemonte	2r	94	5	4 (95)	95	471,5
47	47 Barolo Riserva Sarmassa Vigna Bricco 2017	Brezza	Piemonte	2r	94	5	4 (94)	96	471,5
48	48 Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2019	Cantina Santadi	Sardegna	2r	95	5	4 (94)	95	471,5

Il database di Gentleman comprende tutti i vini che hanno ricevuto il massimo punteggio nelle edizioni 2024 di cinque guide: Vini d'Italia del Gambero Rosso (3 bicchieri), I vini di Veronelli (voti da 94 in su), Guida essenziale ai vini d'Italia di Daniele Cernilli (voti da 95 in su), Vitae dell'Associazione Italiana Sommelier (4 viti), Bibenda della Fondazione Italiana Sommelier (5 grappoli). Per tutti i 3.115 vini che compongono questo panel è stato sommato il punteggio dei cinque recensori. I giudizi di Veronelli, Cernilli e Vitae sono già espressi in centesimi, negli altri casi i simboli sono stati convertiti. Per Gambero Rosso: vini dell'anno 3+=100, 3 bicchieri=97, 2 bicchieri rossi=92,5, 2 bicchieri neri=88, 1 bicchiere nero=82,5. Vitae accanto alle 4 viti esprime un voto in centesimi, mentre per gli altri giudizi si è considerato: 3+=90, 3=87, 2=84, 1=79. Nel caso di Bibenda, i 5 grappoli sono stati convertiti in punteggi da 91 a 99 (come da indicazione della stessa guida) e seconda della media voto espressa dagli altri recensori. Così per i 4 grappoli sono stati assegnati punteggi tra 87 e 90 e per i 3 grappoli di 85 punti.

Segui su pag. 34

Febbraio 2024

33



VELENOSI
ASCOLI PICENO



ilGolosario

Golosaria

Comunica Edizioni

Club Papillon

Le App

f

t

o

i

CANTINE

Verso i Top Hundred 2024: la prima degustazione

di PAOLO MASSOBRIO E ALESSANDRO RICCI - 12.01.2024

+

Primi giorni di gennaio, primo momento di assaggio nei nostri uffici, in vista dei Top Hundred 2024

VELENOSI VINI - ASCOLI PICENO

Un'azienda simbolo della viticoltura marchigiana, sempre piacevole da (ri)assaggiare. L'*Offida Passerina* ha naso invitante di caramella alla violetta e frutta gialla, mentre all'assaggio colpisce per il sorso vellutato.



Il Rosso Piceno "Roggio del Filare" 2020, in passato già Top Hundred, a base di uve montepulciano e sangiovese, appaga al naso con le sue note di mora, ciliegia ed erbe officinali. In bocca il frutto è intenso, ma il lungo affinamento in barrique è ancora troppo evidente.



4

RASSEGNA STAMPA 2024
LINEA NORMALE





CHAMPAGNE FRANCIA CORTA WINE FOOD TRAVEL ART ROOMS CIGAR SPIRITS ABBONAMENTO ALTRE CATEGORIE



VELENOSI VINI, 30 ANNI DI ROGGIO DEL FILARE

Lavorare con passione è il successo di **Velenosi Vini**, azienda che coniuga la tradizione artigianale alle tecnologie moderne. **Angela Velenosi** ha trascorso 34 anni di strada in salita, cercando di farsi conoscere, portando in giro per il mondo i profumi del territorio pieno attraverso vini dal carattere unico. I vigneti si trovano sulle colline che si allungano verso il mare, con un terreno, argilloso e fertile, e lei, raccontano la tradizione piena attraverso vitigni autoctoni e internazionali. Oggi l'azienda possiede 150 ettari, di cui 50 già certificati biologici.



Angela Velenosi

In frutto delle intuizioni e della sensibilità di Angela Velencosi, conosciuta come la Signora del Piceno, che insieme al suo team ha saputo creare la giusta alchimia tra comprensione del terroir, vitigni e stili di vinificazione, è stato celebrato insieme alla famiglia Marinaria e all'enologo **Filippo Carli** in una speciale degustazione verticale di cinque annate dedicate ai traguardi raggiunti dal Reggio del Figlio e che ne raccontano il percorso evoluto dal 1993 al 2023. **Reggio del Figlio** è un **Rosso Piceno DOC Superiore**, blend di Montepulciano d'Abruzzo (70%) e Sangiovese (30%). Il nome fu ispirato da Angela Velencosi dal componimento di Giosuè Pascoli, Arano, "Al campo, dove regno nel regno quale pamparo bilbo, e dalle fratte sennè la nebbia mattinual funna [...]". La prima annata di produzione risale al 1993, con un'etichetta che richiama il nome comune: "Reggio". L'attuale etichetta è stata ridisegnata nel 2001 mt. 5 km, con esposizione di poggio, su un terreno argillo-calcareo. Le vigne sono coltivate a Guyot con una densità di impianto di 5.000 ceppi per ettaro e una resa di 65 quintali/ettaro.



La vendemmia è manuale e si svolge a metà settembre per il Sangiovese e, solitamente, a metà ottobre per il Montepulciano. In seguito alla diarsipata, le uve vengono convogliate in fermentini d'acciaio termocostruiti da 100 hl, muniti di un sistema di rimontaggio programmabile (per ottenere massimi risultati di estrazione del colore e morbidezza dell'uva). La macerazione sulle bucce dura circa 20 giorni; dopo la fermentazione in uva viene messo in barrique nuove francesi per circa 18 mesi. "Rogio del l'aire per me non è un vino, ma un figlio che ho visto crescere e affermarsi. Da trent'anni questo vino racconta la nostra storia del territorio del Piceno, restando fedele anche all'interpretazione dell'anno di vendemmia. Come ogni madre aveva grandi sogni e speranze per lui, alla nascita, ma oggi posso dire che i traguardi raggiunti sono andati ben oltre le mie più rosee aspettative".

CATEGORIES

- Art
- Champagne
- Chord
- Cigar
- Culture
- Cup
- EVO
- Fly with James
- Food
- Franciacorta
- Hop
- JAMES 7 BEST
- James Tasting
- Lifestyle
- News
- Rooms
- Spirits
- Time
- Travel
- Umbria James



ROGGIO DEL FILARE

Rosso Piceno Doc Superiore



2020

Annata calda ma con un fine inverno innevato, un bene per le falde acquifere; una primavera calda, un'estate siccitosa e una vendemmia leggermente anticipata. Colore rosso violaceo dai riverberi blu magnetico, ha il potere di conquistare sia alla vista che all'olfatto, dove presenta ampi profumi fruttati di ciliegia, prugna, lampone, ribes, un bouquet floreale ammaliante di rosa canina, iris e geranio, erbe officinali e aromatiche, timo e rosmarino, speziatura di pepe rosa, ginepro e macchia mediterranea. Al palato mostra un'esuberanza giovanile con una seducente energia e vitalità. Tannino astringente, ottima freschezza e mineralità, un leggero tono amaro sul finale. La piacevolezza della gioventù.

2016

Con l'annata 2016 è stato fatto un restyling delle bottiglie. Annata fredda con una primavera calda e un'estate piovosa, porta oggi in dono vini eleganti. Nel periodo della vendemmia, tra fine settembre e inizio ottobre, il tempo è stato splendido e le uve sono arrivate a maturazione ottimale con un buono stato fitosanitario e una maturità fenolica adeguata. A fine ottobre, una delicata spruzzata di neve ha ricoperto vigneti e colline. Rosso rubino vivo e brillante, si mostra subito al naso intenso e complesso. Si apre su sentori di frutti scuri, la prugna, i mirtilli e le more di rovo, un ampio ventaglio speziato dal fascino straordinario, noce moscata, chiodi di garofano, erbe aromatiche, salvia ed eucalipto, note di sottobosco, muschio, lavanda, arancia essiccata, cioccolato e cacao. Al palato conferma il suo grande carattere e svela la sua essenza: possente nella trama, dal tannino vellutato e setoso, equilibrato, profondo con una bella freschezza e un finale di lunga persistenza. Vino carismatico, elegante e dinamico.

2012

La vendemmia perfetta, dove ogni cosa è accaduta al momento giusto: un inverno nevoso, la primavera mite (22-23 gradi), qualche pioggia in estate. Rosso rubino con riflessi granati, al naso emergono i profumi fruttati dell'amarena e della marasca, gli aromi agrumati, le note speziate di chiodo di garofano, rabarbaro, liquirizia, thè scuro e tabacco, floreale di rosa essiccata, le erbe aromatiche, timo, legni orientali, incenso, e resina di pino su un finale balsamico e mentolato. Il palato di grande progressione gustativa, è intenso, verticale, equilibrato, con un tannino perfetto, una bella freschezza sapida, note iodate, e un finale persistente e armonico che denota tutto il carattere espresso da questo vino.

2007

Annata molto calda, siccitosa, con scarsità di piogge. Colore rubino che vira al granato, mostra al naso note di ciliegia sotto spirito, mon chèn, pocket coffee, pot pourri di fiori secchi, sentori speziati di pepe nero, anice stellato, cacao, caffè, cioccolato, lievi note ossidative. Il palato è carezzevole, rotondo, con un tannino presente e un finale estremamente gradevole.

2002

È figlio di un'annata fredda, con numerose precipitazioni che hanno arrecato difficoltà di raccolta e difficoltà nell'arrivare a una maturazione fenolica ottimale. Nonostante il clima, oggi è un vino molto elegante dalle sfumature granato. Al naso si esprime perfettamente, mostrando in modo ineccepibile il trascorrere del tempo. Il frutto è ben presente con note di visciola sotto spirito, prugna, profumi floreali di petali di rosa, viola e geranio, note salmastre, olive in salamoia, soffi balsamici, sentori speziati di pepe rosa, erbe aromatiche, nuance di boiserie e di sagrestia, tabacco, cioccolato nero amaro e grafite. Al palato ha ancora una bella freschezza, una grande complessità, segnato da tannini finissimi, morbidi e rotondi, e una gradevole nota marina e iodata, su un lungo finale salato e persistente. Ancora giovane con un effetto "Dorian Gray".

VELENOSIVINI.COM



VELENOSI
ASCOLI PICENO

