

Ludi

Rosso Offida DOCG, Velenosi

Superbe assemblage des Marches

Beschreibung:

Velenosi est actuellement considéré comme le domaine viticole le plus en vogue de la région des Marches. C'est là, en Italie centrale, près d'Ancône, au bord de la mer Adriatique, qu'est produit le Ludi, vin musclé au très grand potentiel de garde. L'un des grand crus de la famille Velenosi, récompensé chaque année par les meilleures notes des critiques.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis foncé aux reflets violets. Opulence de baies noires dans le bouquet rappelant les mûres et les cerises noires, sur des notes de pain bis, de violettes et de vanille. Bouche aristocratique très expressive, marquée à nouveau par les petits fruits noirs, où viennent se greffer des touches de bois noble, la texture très serrée est soutenue par une belle fraîcheur; il s'intensifie à nouveau au-delà du milieu de bouche et exprime de puissants arômes de torréfaction dans la longue finale.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie Produzent: Velenosi

Elevage: 18 Mois en Barrique Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 86% Montepulciano, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot

Artikelnummer: 1100817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Ludi

Rosso Offida DOCG

Velenosi

Herkunft: Italie

Notation: Luca Maroni 98/100, Berliner Wein Trophy /,

Score 18.5/20, Veronelli 94/100

Cépage(s): 86% Montepulciano, 7% Cabernet Sauvignon,

7% Merlot

A boire: jusqu'en 2029
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.5%

Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:

déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de

le décanter.