



Ludi

Rosso Offida DOCG, Velenosi

Superba assemblea delle Marche

Beschreibung:

Velenosi è attualmente considerata la cantina più alla moda delle Marche. È qui, nell'Italia centrale, vicino ad Ancona, sulle rive del Mare Adriatico, che si produce il Ludi, un vino muscoloso con un grande potenziale di invecchiamento. È uno dei grand cru della famiglia Velenosi, premiato ogni anno con il massimo dei voti dalla critica.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Bouquet opulento di bacche nere, che ricorda la mora e l'amarena, con note di pane integrale, viola e vaniglia. Palato molto espressivo e aristocratico, ancora una volta segnato da bacche nere, con note di legno nobile. La struttura molto tesa è sostenuta da una bella freschezza; si intensifica di nuovo oltre la metà del palato ed esprime potenti aromi tostati sul lungo finale.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Produttore: Velenosi

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 86% Montepulciano, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot

Artikelnummer: 1100817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Ludi

Rosso Offida DOCG
Velenosi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Berliner Wein Trophy /, Score 18.5/20, Veronelli 94/100
Varietà d'uva:	86% Montepulciano, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.