



Ludi

Rosso Offida DOCG, Velenosi

Prodotto dal miglior indirizzo 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 saturo con sfumature violacee. Il bouquet di frutti neri si sviluppa gradualmente nel bicchiere: more, ribes nero, timo e un tocco di rosmarino, pepe nero e una nota di vaniglia. La bocca, piena di energia, è ancora una volta segnata dai frutti neri, che si combinano con una bella fusione e un corpo generoso, i tannini sono ben integrati. Nel complesso si tratta di un vino rosso molto potente e aromatico, con un lungo finale impreziosito da una nota mediterranea.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

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

Artikelnummer: 1100818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Ludi

Rosso Offida DOCG
Velenosi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Mundus Vini Gold/, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	86% Montepulciano, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2030
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.