



## 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 2031

**Varietà d'uva:** 85% Montepulciano, 8% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot

**Artikelnummer:** 1100819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Ludi

Rosso Offida DOCG  
Velenosi

|                       |                                                                                                                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italia                                                                                                                                             |
| <b>Valutazioni:</b>   | Luca Maroni 98/100, Doctor Wine 95/100, Score 18.5/20                                                                                              |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 85% Montepulciano, 8% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot                                                                                                |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2031                                                                                                                             |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                       |
| <b>Allevamento:</b>   | 18 Mesi in barrique                                                                                                                                |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.5%                                                                                                                                              |
| <b>Servier:</b>       | 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. |