



## 2017 Ludi

Rosso Offida DOCG, Velenosi

Superba assemblea delle Marche

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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.

### Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Marche
<b>Produttore:</b>	Velenosi
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20, Veronelli 94/100
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	86% Montepulciano, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	1100817

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Ludi**

Rosso Offida DOCG  
Velenosi

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20, Veronelli 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	86% Montepulciano, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.