



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.

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ludi

Rosso Offida DOCG
Velenosi

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