



## 2018 Ludi

Rosso Offida DOCG, Velenosi

Prodotto dal miglior indirizzo 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 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. Il palato è pieno di energia e ancora una volta caratterizzato da frutti neri, che si combinano con una bella morbidezza e un corpo generoso, con tannini ben integrati. Nel complesso si tratta di un vino rosso molto potente e aromatico, con un lungo finale impreziosito da una nota mediterranea.

### 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
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	86% Montepulciano, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	1100818

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Ludi**

Rosso Offida DOCG  
Velenosi

**Origine:** Italia  
**Valutazioni:** Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 86% Montepulciano, 7% Cabernet Sauvignon,  
7% Merlot  
**Maturità:** fino a 2030  
**Viticoltura:** 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.