



2019 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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Marche
Produttore:	Velenosi
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20, Doctor Wine 95/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	85% Montepulciano, 8% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
Numero di articolo:	1100819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ludi

Rosso Offida DOCG
Velenosi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20, Doctor Wine 95/100
Varietà d'uva:	85% Montepulciano, 8% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
Maturità:	fino a 2031
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.