



2017 Ludi

Rosso Offida DOCG, Velenosi

Superbe assemblage des Marches

Description:

Velenosi est actuellement considéré comme le domaine viticole le plus en vogue de la région des Marches. C'est là, en Italie centrale, près d'Ancône, au bord de la mer Adriatique, qu'est produit le Ludi, vin musclé au très grand potentiel de garde. L'un des grands crus de la famille Velenosi, récompensé chaque année par les meilleures notes des critiques.

Note de dégustation:

Rouge rubis foncé aux reflets violets. Opulence de baies noires dans le bouquet rappelant les mûres et les cerises noires, sur des notes de pain bis, de violettes et de vanille. Bouche aristocratique très expressive, marquée à nouveau par les petits fruits noirs, où viennent se greffer des touches de bois noble, la texture très serrée est soutenue par une belle fraîcheur; il s'intensifie à nouveau au-delà du milieu de bouche et exprime de puissants arômes de torréfaction dans la longue finale.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Marches
Producteur:	Velenosi
Notation(s):	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20, Veronelli 94/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	86% Montepulciano, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
Référence:	1100817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Ludi

Rosso Offida DOCG
Velenosi

Origine: Italie
Notation(s): Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20, Veronelli 94/100
Cépage(s): 86% Montepulciano, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.