



2019 Ludi

Rosso Offida DOCG, Velenosi

Produit par la meilleure adresse 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 saturé aux nuances violettes. Le bouquet de baies noires se développe peu à peu dans le verre : mûres, cassis, thym et une pointe de romarin, poivre noir et un souffle de vanille. La bouche pleine d'énergie est à nouveau marquée par les fruits noirs, qui s'allient à un beau fondant et un corps généreux, les tannins sont bien intégrés. Dans l'ensemble c'est un vin rouge très puissant et aromatique, dont la longue finale s'agrémente d'une note méditerranéenne.

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, Doctor Wine 95/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	85% Montepulciano, 8% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
Référence:	1100819

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, Doctor Wine 95/100
Cépage(s): 85% Montepulciano, 8% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
Apogée: jusqu'en 2031
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.