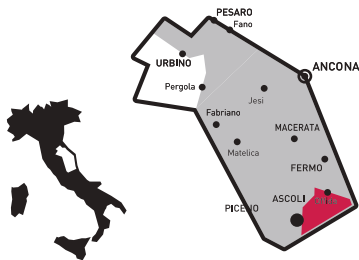


# LUDI

## OFFIDA D.O.C.G. ROSSO



### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati nei Comuni di Offida e Castel di Lama.

### ALTITUDINE

200-250 m s.l.m.

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso e calcareo.

### UVAGGIO

Montepulciano 85%, Cabernet Sauvignon 8%, Merlot 7%.

### DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro.

### POTATURA

Cordone speronato.

### RESA PER Ha E PER CEPPO

75 q.li/1,5 Kg di uva circa.

### PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA:

- 1998 Marche IGT Rosso.
- 2005 Offida DOC Rosso.
- 2011 Offida DOCG Rosso.

### VENDEMMIA

Metà ottobre, a mano, la mattina presto o nel tardo pomeriggio in piccole casse poste in celle frigorifere, prima di arrivare in cantina.

### VINIFICAZIONE

In fermentini di acciaio. La macerazione sulle bucce si potrae per circa 28 giorni. L'affinamento avviene in barrique nuove per 18/24 mesi. Il blend finale avviene al termine della fase di affinamento.

Successivamente il vino sosta in bottiglia per 3 mesi, come da disciplinare.



### VISTA

Rosso rubino intenso, che tende al granato con la maturazione.



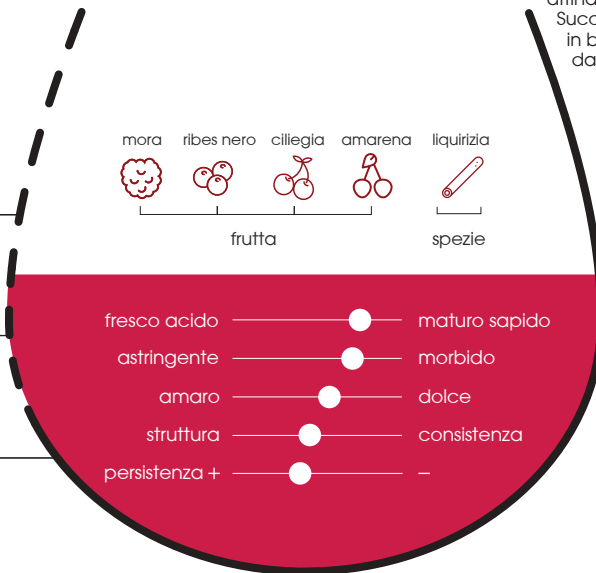
### OLFATTO

I profumi sono profondi e persistenti: aromi di frutta carnosa, di more, ribes nero e ciliegia assieme a note di liquirizia e grafite. Leggeri sentori balsamici completano il quadro aromatico di grande complessità e persistenza.



### GUSTO

Austero ed elegante, di forte impatto e di grande progressione gustativa, dal carattere fermo e deciso segnato da tannini finissimi, morbidi e rotondi. Chiude lungo con piacevolissimi ritorni fruttati.



INFOGRAFICA REALIZZATA SULLA BASE DEI DATI DELL' ANALISI SENSORIALE CERTIFICATA ISO ESEGUITA DA:



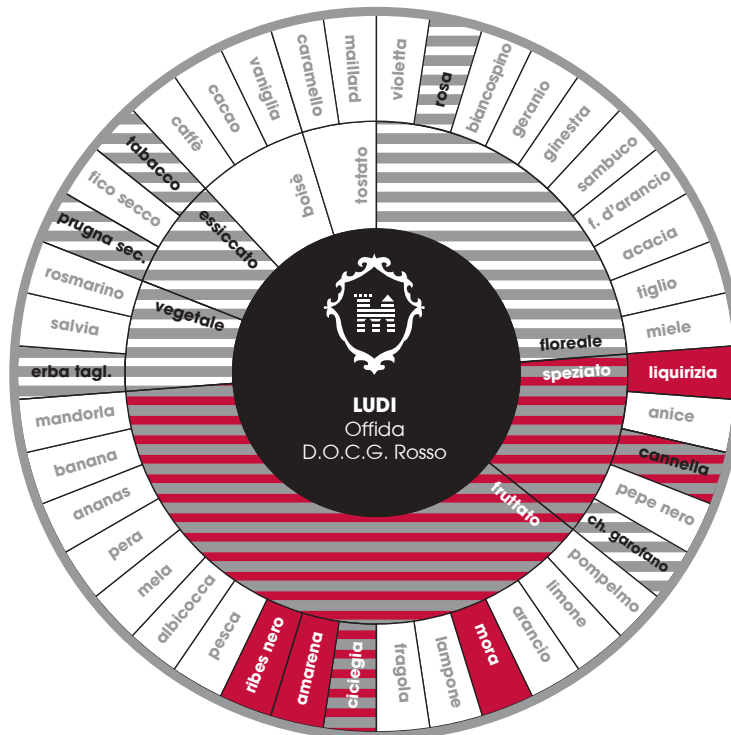
### CARATTERISTICHE DI PECULIARITÀ

Analisi Sensoriale dei vini rappresentativi Offida D.O.C.G. Rosso

### CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ

Analisi Sensoriale del vino LUDI Offida D.O.C.G. Rosso

### CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ E PECULIARITÀ



### Conclusioni

Il Ludi è caratterizzato da una forte aromaticità fruttata che prosegue all'olfatto e al retrolfatto a cui segue una discreta presenza di descrittori speziati; più tenue risulta la parte vegetale e floreale.



1/03/2019



www.velenosivini.com

