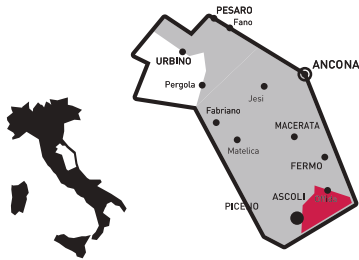


LUDI

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 D.O.C.G. Rosso.

VENDEMMIA

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

VINIFICAZIONE

In fermentini di acciaio. La macerazione sulle bucce si protrae 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.*

*contiene solfiti



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.

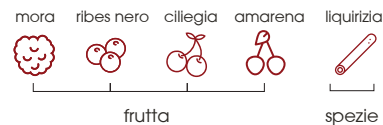


Diagram showing taste profile with markers for:

- fresco acido
- amaro
- struttura
- persistenza +
- mattoso
- acido
- amaro
- struttura
- persistenza +
- mattoso
- acido
- amaro
- struttura
- persistenza +

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



CIAS INNOVATION
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



KRYES

© Tutti i diritti riservati. All right reserved

CARATTERISTICHE DI PECULIARITÀ

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

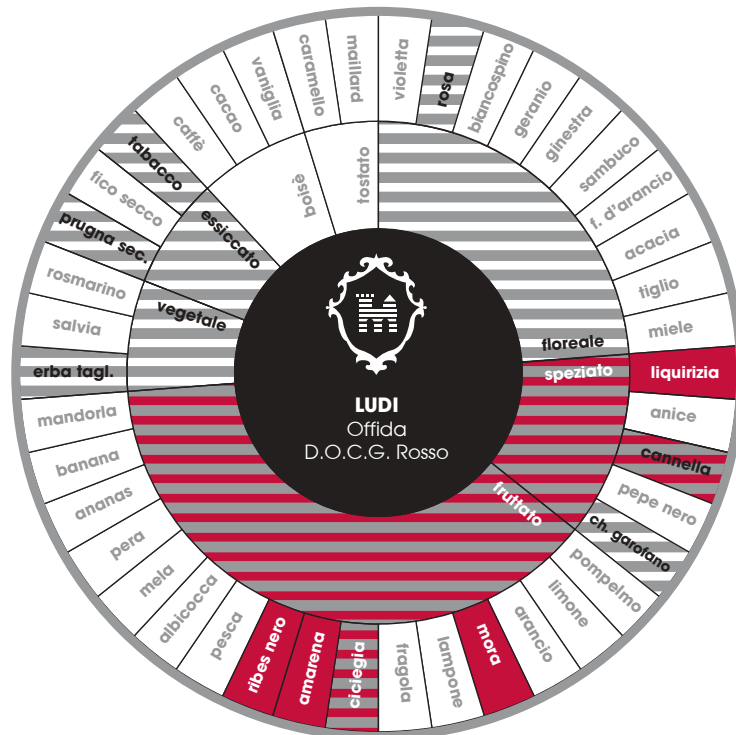
CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ

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

CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ E PECULIARITÀ

Conclusioni

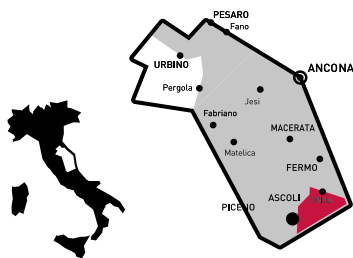
Il Ludi è caratterizzato da una forte aromaticità fruttata che prosegue all'olfatto e al retrolatto a cui segue una discreta presenza di descrittori speziati; più tenue risulta la parte vegetale e floreale.



1/03/2019

LUDI

OFFIDA D.O.C.G. ROSSO



PRODUCTION AREA

Company owned vineyards located in the districts of Offida and Castel di Lama.

ALTITUDE

200-250 m a.s.l.

SOIL

Clay and limestone.

VARIETY

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

PLANT DENSITY

5000 plants per hectare

TRAINING SYSTEM

Cordon trained and spur pruned

YIELD PER HECTARE AND PER VINE

75 quintals/ 1.5 kgs approx.

FIRST VINTAGE

- 1998 Marche IGT Red
- 2005 Offida DOC Red
- 2011 Offida DOCG Red

HARVEST

Hand picked in mid-October in the early morning or late afternoon and placed in small cases which are put in a cold storage before arriving at the cellar.

VINIFICATION

In small stainless steel fermenting tanks. The maceration on skins lasts for approximately 28 days. Aging takes place in new barriques for 18 to 24 months after which the final blend is carried out. Subsequently, following the specifications, the wine remains bottled for 3 months.



SIGHT

Intense ruby red verging on garnet as it ages.



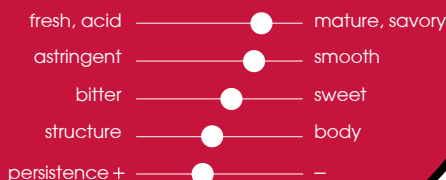
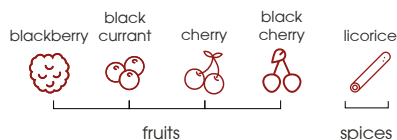
SMELL

Deep lingering scents of pulpy fruit such as blackberries, black currant and cherries along with a hint of licorice and graphite. Slight balsamic nuances complete the complex and persistent aromatic bouquet.



TASTE

Austere and elegant, of strong impact and great follow-through. A still and decisive character marked by fine, smooth and corpulent tannins. Pleasantly lingering fruity finish.



INFOGRAPHIC MADE ON THE DATA OF CERTIFIED SENSORIAL ANALYSIS ISO PERFORMED BY:



CIAS INNOVATION
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



KRYES © All right reserved



TYPICAL CHARACTERISTICS

Sensorial Analysis of representative wines
Offida D.O.C.G. Red



DISTINCTIVE CHARACTERISTICS

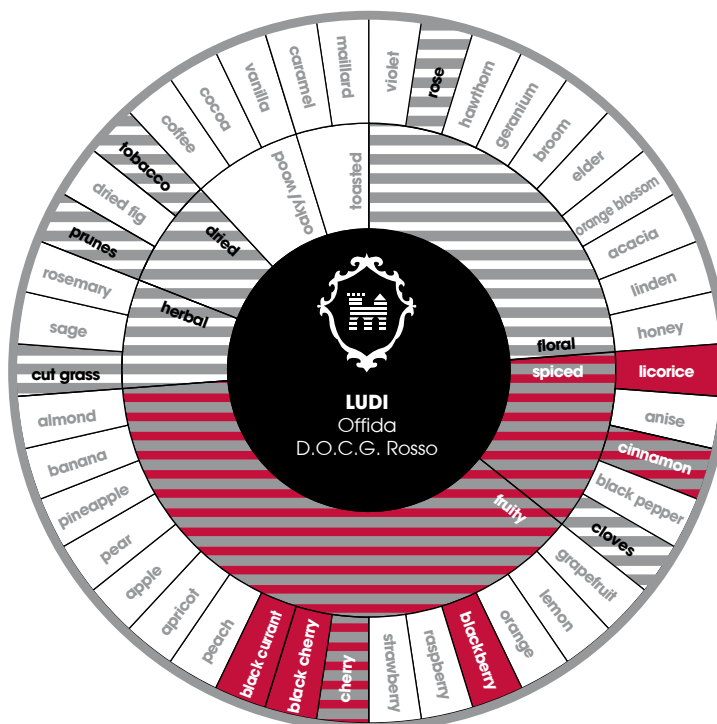
Sensorial Analysis of the wine **LUDI**
Offida D.O.C.G. Red



TYPICAL AND DISTINCTIVE CHARACTERISTICS

Conclusions

Ludi is characterized by strong fruity aromas followed by discreet undertones of licorice. The floral and vegetal scents are delicate.



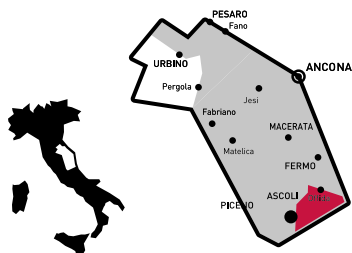
VELENOSI

1/03/2019

www.velenosivini.com



LU DI **OFFIDA D.O.C.G. ROSSO**



ANBAUGEBIET

Eigene Weinberge in Offida und Castel di Lama.

HÖHENLAGE

200-250 ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT

Lehmig und kalkhaltig.

TRAUBENMISCHUNG

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

ANPFLANZUNGSDICHTE

5.000 Stöcke pro Hektar .

REBERZIEHUNG

Spanndraht.

ERTRAG PRO HA UND STOCK

75 Dz/ 1,5 kg Trauben.

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE

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

LESE

Mitte Oktober, von Hand
Frühmorgens oder später
Nachmittag in kleine Kisten.
In Kühlzellen aufbewahrt,
bis sie in den Keller kommen.

VINIFIKATION

In Stahlgärungstanks.
Die Mazeration auf den
Schalen dauert ca. 28 Tage.
Die Reifung findet in neuen
Barriques 18/24 Monate statt
Die letzte Mischung findet
am Ende der Reifephase statt.



FARBE

Intensives Rubinrot , das mit
der Reife zu Granat neigt.



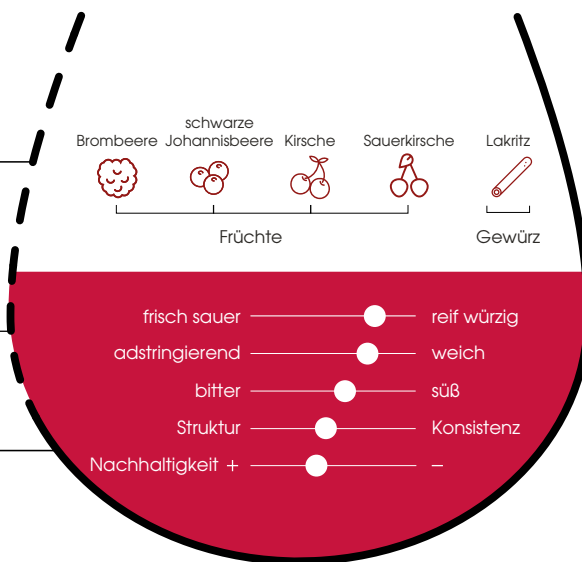
DUFT

Die Aromen sind tief und
anhaltend. Aromen von
Fleischfrüchten, von Brombeere,
schwarzer Johannisbeere, Kirsche
zusammen mit einer Note von
Lakritze und Grafit. Leicht
balsamische Anzeichen
vervollständigen das aromatische
Bild von grosser Komplexität und
Nachhaltigkeit.



GESCHMACK

Streng und elegant, mit starker Wirkung,
von großer geschmacklicher Progression,
von festem und entscheidendem
Charakter gekennzeichnet durch feine
weiche und runde Tannine. Geht lang mit
angenehmer fruchtiger Rückkehr ab.



INFOGRAFIK BASIEREND AUF ISO-ZERTIFIZIERTEN SENSORISCHEN ANALYSEDATEN AUSGEFÜHRT VON:



CIAS INNOVATION
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



KRYES

© Alle Rechte vorbehalten. All right reserved



**CHARAKTERISTIK DER
NACHHALTIGKEIT**

Sensoranalyse der repräsentativen Weine
Offida D.O.C.G. Rosso



**CHARAKTERISTIK DER
ORIGINALITÄT**

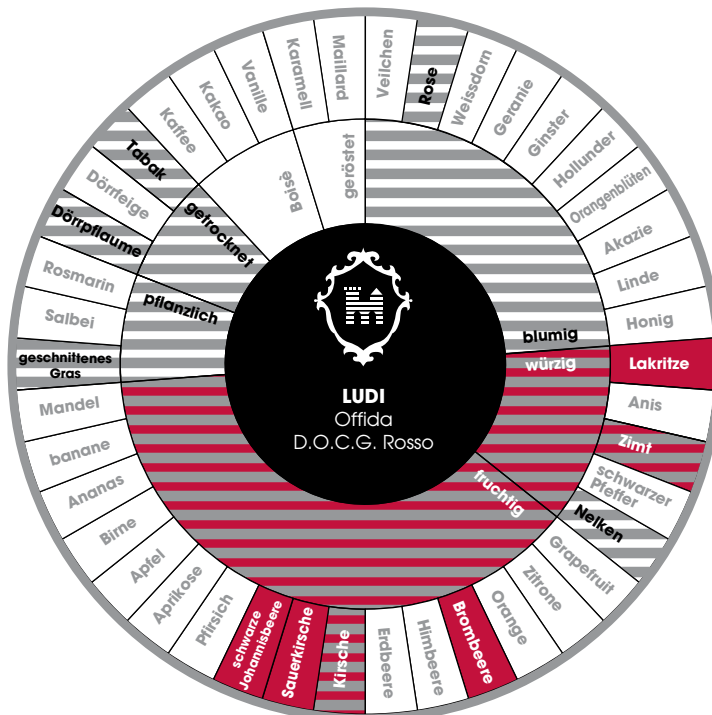
Sensoranalyse des **LU DI**
Offida D.O.C.G. Rosso



**CHARAKTERISTIK DER
ORIGINALITÄT UND
BESONDERHEITEN**

Resümee

Der **LU DI** ist von einem starken,
fruchtigen Aroma geprägt, der sich
im Geruch und Nachgeruch
weiterzieht, dem eine diskrete
Präsenz von gewürzter
Beschreibung folgt; zarter resultiert
der pflanzliche und blumige Teil.



1/03/2019



VELENOSI

www.velenosivini.com

