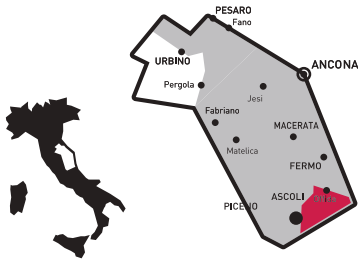


LUDI

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.*

*contiene soffiti



VISTA

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



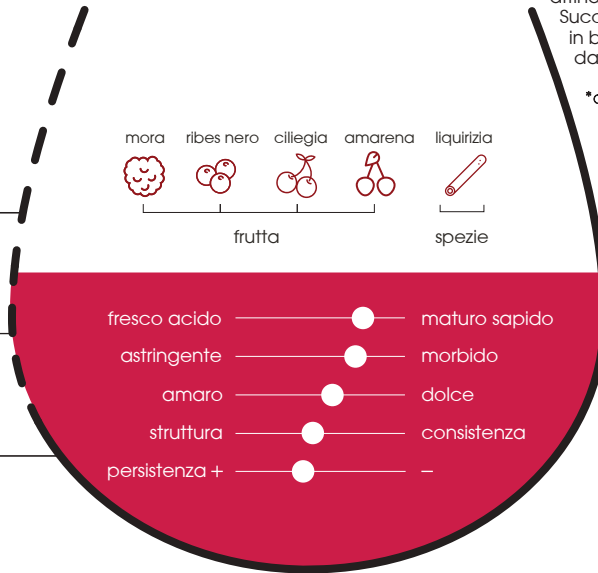
OLFATTO

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:



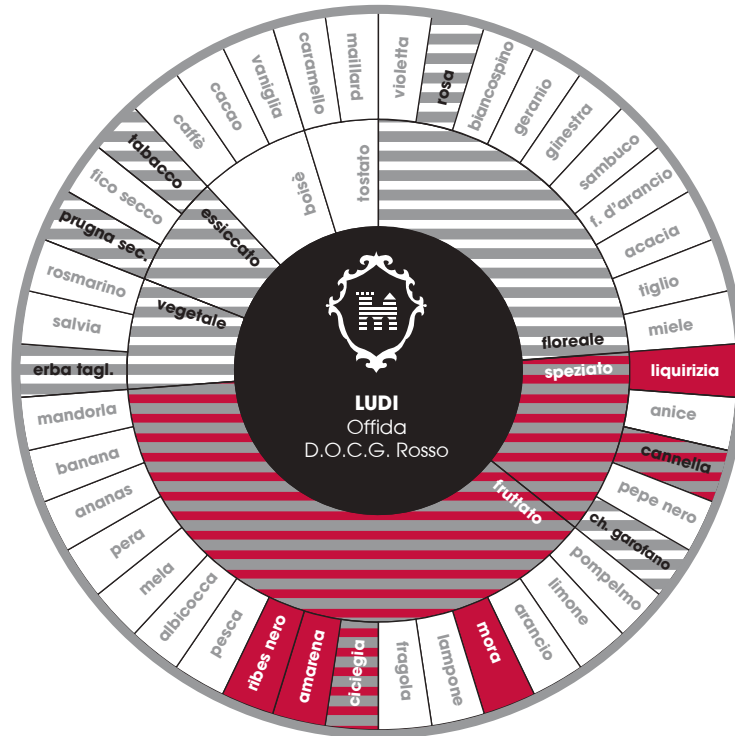
CARATTERISTICHE DI PECULIARITÀ

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

