

# DRINKS.

## Umani Ronchi Cúmaro Conero DOCG Riserva 2020 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	7018020
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Marken
Abfüller	Azienda Vinicola Umani Ronchi Spa, Via Adriatica 12, 60027 Osimo (AN), Italie
Marke	Umani Ronchi
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase intensives Bouquet reifer Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und Anklängen von Schattenmorellen mit Noten von Vanille, Tabak und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen samtig mit weichen Tanninen und elegant trockenem Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100 % Montepulciano
Etikette	verspielt
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Käse, Rotes Fleisch, Wild

## **Beschreibung**

Die Familie Bianchi-Bernetti stellt seit 1957 Qualitätsweine aus den Rebsorte Verdicchio und Montepulciano her, die in den Regionen Marken und Abruzzen heimisch sind. Zwischen dem Hügelland im Landesinneren und dem Adriatischen Meer bewirtschaftet das Unternehmen insgesamt 210 Hektar auf biologische Weise. Der Name «Umani Ronchi» stammt von dem ehemals kleinen Weingut, das man 1968 übernahm und seitdem stetig ausbaute. Da die Weinberge räumlich voneinander getrennt liegen, betreibt die Familie drei verschiedene Kellereien - so stellt man sicher, dass das Traubengut unverzüglich nach der Ernte weiterverarbeitet werden kann. Bei dem Cùmaro handelt es sich um einen der wichtigsten Weine von Umani Ronchi. Er wurde in den 1980'ern zum ersten mal gekeltert, um die Montepulician-Varietäten zu feiern. Die Rebfläche seiner Trauben sitzt ausserhalb der Ortschaft Osimo in südöstlicher Lage auf 150 - 200 Metern mit sehr kalkhaltigem Boden. Da diese Trauben sehr spät reifen, werden sie normalerweise erst im Oktober von Hand geerntet, von den Stängeln befreit sowie sorgfältig gequetscht. Die Fermentation wird bei 27 - 29 ° C mit natürlichen Hefen 12 - 14 Tage in Stahlfässern vorgenommen. Anschliessend wird der Wein 12 - 14 Monate lang in Eichenbarriques ausgebaut und reift nach Abfüllung 6 - 8 Monate in Flaschen weiter.