

DRINKS.

Umani Ronchi Cúmaro Conero DOCG Riserva 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7018020
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Les Marches
Embouteilleur	Azienda Vinicola Umani Ronchi Spa, Via Adriatica 12, 60027 Osimo (AN), Italie
Marque	Umani Ronchi
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, un bouquet intense de prunes mûres, de cassis et des notes de griottes avec des notes de vanille, de tabac et de poivre noir. En bouche, velouté avec des tanins souples et une finale élégamment sèche.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Montepulciano
Etiquette	ludique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	fromages, viandes rouges, gibier

Description

Depuis 1957, la famille Bianchi-Bernetti produit des vins de qualité à partir des cépages Verdicchio et Montepulciano, originaires des régions des Marches et des Abruzzes. Entre les collines de l'intérieur et la mer Adriatique, l'entreprise exploite au total 210 hectares de manière biologique. Le nom "Umani Ronchi" vient de l'ancien petit domaine viticole qui a été repris en 1968 et qui n'a cessé de s'agrandir depuis. Comme les vignobles sont séparés les uns des autres, la famille exploite trois caves différentes, ce qui garantit que le raisin est traité immédiatement après la récolte. Le Cùmaro est l'un des vins les plus importants d'Umani Ronchi. Il a été vinifié pour la première fois dans les années 1980 pour célébrer les variétés de Montepulician. Ses vignes sont situées en dehors du village d'Osimo, au sud-est, à une altitude de 150 à 200 mètres, sur un sol très calcaire. Comme ces raisins mûrissent très tard, ils ne sont généralement vendangés à la main qu'en octobre, débarrassés des rafles et soigneusement foulés. La fermentation se fait à 27 - 29 ° C avec des levures naturelles pendant 12 - 14 jours dans des fûts en acier. Ensuite, le vin est élevé en barriques de chêne pendant 12 à 14 mois. Après la mise en bouteille, il continue à vieillir en bouteille pendant 6 à 8 mois.