

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Umani Ronchi

NOME DEL VINO
Umani Ronchi Marche Rosso
Pelago

DENOMINAZIONE
Marche Rosso Igt

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2016

REGIONE DI PROVENIENZA
Marche

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Conero (AN)

VINIFICAZIONE
L'uva diraspata e leggermente pigiata viene fatta fermentare a 27-29°C in fermentini di acciaio per 14-15 giorni su lieviti indigeni.

AFFINAMENTO
A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento in barrique per 14 mesi. Dopo l'imbottigliamento affina ulteriormente per 12 mesi.

VITIGNO/I
50% Montepulciano - 40%
Cabernet Sauvignon - 10% Merlot

ALLEVAMENTO
Guyot/Cordone speronato

ESPOSIZIONE
Sud/Est

ALTITUDINE
100/150 mt

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
30 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Molto profondo, franco argilloso-
limoso, decisamente calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre/Ottobre

ETTARI VITATI
20 ha

RESA PER ETTARO
60 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 3 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
9.500

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
3036S