SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Umani Ronchi

NOME DEL VINO
Umani Ronchi Conero Riserva Cùmaro

DENOMINAZIONE
Conero Riserva Docg

CLASSIFICAZIONE
DOCG

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 12-14 giorni su lieviti indigeni.Successivamente il vino passa alla fase della fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO
In barrique di rovere da 225 lt per un periodo di 12-14 mesi. Segue un affinamento in bottiglia superiore ad un anno.

VITIGNO/I
100% Montepulciano

ALLEVAMENTO
Cordone speronato\Guyot

ESPOSIZIONE
Sud/Est

ALTITUDINE
150 mt

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
30 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
Ottobre

ETTARI VITATI
75 ha

RESA PER ETTARO
60-80 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 3 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
50.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
3500S