

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Umani Ronchi

NOME DEL VINO
Umani Ronchi Rosso Conero
Serrano

DENOMINAZIONE
Rosso Conero Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Marche

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Conero (AN)

VINIFICAZIONE
L' uva leggermente pigiata, viene vinificata in criomacerazione, tecnica che ha lo scopo di esaltare l'estrazione primaria del frutto. Effettua anche la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO
In serbatoi di acciaio per circa 4-5 mesi.

VITIGNO/I
85% Montepulciano - 15% Sangiovese

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
Sud/Est

ALTITUDINE
100/150 mt

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre

ETTARI VITATI
75 ha

RESA PER ETTARO
90/100 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
15 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
200.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
8890T