

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Umani Ronchi

NOME DEL VINO
Umani Ronchi Rosso Conero San Lorenzo

DENOMINAZIONE
Rosso Conero Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Marche

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Conero (AN)

VINIFICAZIONE
All'uva, diraspata e leggermente pigiata, viene fatta svolgere una macerazione di 10-12 giorni, in fermentini di acciaio. Appena finita la fermentazione alcolica il vino effettua anche quella malolattica.

AFFINAMENTO
Metà del mosto affina in botti grandi e metà in barriques usate per 12 mesi. Ulteriore riposo in bottiglia per 8 mesi.

VITIGNO/I
100% Montepulciano

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
Sud/Est

ALTITUDINE
100-150 mt

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre/Ottobre

ETTARI VITATI
75 ha

RESA PER ETTARO
80/90 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
100.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
9547S