

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Umani Ronchi

NOME DEL VINO
Umani Ronchi Conero Campo San
Giorgio Riserva

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, con una piccola
percentuale variabile di uva a
grappoli interi, viene fatta
fermentare senza alcuna pigiatura,
in fermentini di acciaio e su lieviti
autoctoni a 28-30°C, per un
periodo di 14-16 giorni.

AFFINAMENTO
Il vino viene affinato in legno
piccolo per 12 mesi e
successivamente per altri 12 in
botte grande. Non subisce
chiarificazione e filtrazione.
Ulteriori 8 mesi in bottiglia.

VITIGNO/I
100% Montepulciano

ALLEVAMENTO
Alberello

ESPOSIZIONE
Est-Ovest

ALTITUDINE
150 mt

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
Ottobre

ETTARI VITATI
1,5 ha

RESA PER ETTARO
50 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,50% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
4.500

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
A383