

# DRINKS.

## Umani Ronchi Pelago Marche rosso IGT 2019 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	50033719
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Marken
Abfüller	Azienda Vinicola Umani Ronchi Spa, Via Adriatica 12, 60027 Osimo (AN), Italie
Marke	Umani Ronchi
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	26 Monate
Degustationsnotiz	Mittlerer Körper mit reifen Gerbstoffen und angenehmer Säure. Offenbart vielschichtige Aromen u.a. von Kaffee, schwarzem Pfeffer, Lakritze, Tabak, Eichenholz, Heu, saftigen Waldbeeren, Pflaumen, roten Kirschen, Vanille und Mineralien.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Montepulciano
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Wild

## **Beschreibung**

Die Familie Bianchi-Bernetti stellt seit 1957 Qualitätsweine aus den Rebsorte Verdicchio und Montepulciano her, die in den Regionen Marken und Abruzzen heimisch sind. Zwischen dem Hügelland im Landesinneren und dem Adriatischen Meer bewirtschaftet das Unternehmen insgesamt 210 Hektar auf biologische Weise. Der Name «Umani Ronchi» stammt von dem ehemals kleinen Weingut, das man 1968 übernahm und seitdem stetig ausbaute. Da die Weinberge räumlich voneinander getrennt liegen, betreibt die Familie drei verschiedene Kellereien - so stellt man sicher, dass das Traubengut unverzüglich nach der Ernte weiterverarbeitet werden kann.

Der Pelago stammt aus dem Weinbaugebiet Conero, das überwiegend mit Montepulciano-Reben bepflanzt ist. Laut der DOCG-Regelung dürfen Weine aus Conero weder Cabernet Sauvignon noch Merlot enthalten, weshalb der Pelago stattdessen als «Marche rosso IGT» gekennzeichnet ist. Die von Hand gepflückten Trauben werden entstielt und leicht angequetscht, um dann während der kommenden 14 Tage zu fermentieren. Nachdem der junge Wein den biologischen Säureabbau vollzogen hat, ruht er 14 Monate lang in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern. Auf die Abfüllung folgt letztendlich eine zwölfmonatige Veredelung in der Flasche.