

DRINKS.

Umani Ronchi Pelago Marche rosso IGT 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50033719
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Marches
Embouteilleur	Azienda Vinicola Umani Ronchi Spa, Via Adriatica 12, 60027 Osimo (AN), Italie
Marque	Umani Ronchi
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	26 mois
Dégustation	Moyennement corsé avec des tannins mûrs et une acidité agréable. Révèle des arômes multiples de café, de poivre noir, de réglisse, de tabac, de chêne, de foin, de baies sauvages juteuses, de prunes, de cerises rouges, de vanille et de minéraux, entre autres.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de Cabernet Sauvignon, Merlot et Montepulciano
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	veau et bœuf, gibier

Description

La famille Bianchi-Bernetti produit depuis 1957 des vins de qualité à partir des cépages Verdicchio et Montepulciano, originaires des régions des Marches et des Abruzzes. Entre les collines intérieures et la mer Adriatique, l'entreprise cultive un total de 210 hectares de manière biologique. Le nom "Umani Ronchi" vient de l'ancienne petite cave, qui a été reprise en 1968 et s'est constamment développée depuis. Comme les vignobles sont physiquement séparés les uns des autres, la famille exploite trois caves différentes, ce qui permet de traiter les raisins immédiatement après la récolte.

Le Pelago provient de la région viticole de Conero, qui est principalement plantée de vignes de Montepulciano. Selon la réglementation DOCG, les vins de Conero ne peuvent pas contenir de Cabernet Sauvignon ou de Merlot, c'est pourquoi le Pelago est étiqueté "Marche rosso IGT". Les raisins, cueillis à la main, sont égrappés et légèrement écrasés, puis fermentent pendant les 14 jours suivants. Après avoir subi la fermentation malolactique, le jeune vin repose pendant 14 mois dans des fûts de chêne d'une capacité de 225 litres. Enfin, la mise en bouteille est suivie de douze mois d'affinage en bouteille.