

Кумаро Конеро Ризерва DOCG

Cumaro Conero Riserva DOCG


UMANI RONCHI
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

Произход

Държава	Италия
Винен регион	Марке, Конеро Ризерва DOC
Винарна	Умани Ронки

Технически данни

Сортов състав	Монтепулчано
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк
Винификация	Гроздето се бере ръчно, ронка се и пресова внимателно, след което ферментира при 27-29°C в съдове от неръждаема стомана за 12-14 дни с диви дрожди. Следва малолактична ферментация.
Отлежаване	12-14 месеца в 225-литрови дъбови бъчви. След бутилиране, отлежаването продължава при контролирана температура за около 6-8 месеца преди пускане на пазара.

Описание

Накратко	Името „Кумаро“ е почит към планината Конеро като „комарос“ на гръцки означава „арбутус“: вечнозелен храст, който расте свободно в гористите местности там. Лозето, от което произхожда Кумаро, е разположено в края на община Озимо, с югоизточно изложение, на височина около 150-200 метра над морското равнище. Теренът, който е започнал като морски образувания от епохата Плейоцен-Плейстоцен, се състои от много дълбоки, варовито-глинести почви.
Дегустационни бележки	Дълбок, рубиненочервен цвят. На нос: букет от зряла слива, касис и вишня, допълнени от пикантни нотки на черен пипер, ванилия и тютюн. Има меко, обгръщащо усещане в устата с гладки танини и сух, елегантен финал.

Съчетание с храна	Особено подходящо със стейк, дивеч и зрели сирена.
-------------------	--

Бележки

