

Сан Лоренцо Росо Конеро DOC

San Lorenzo Rosso Conero DOC


UMANI RONCHI
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

Произход

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

Технически данни

Сортов състав	Монтепулчано
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Гроздето се ронка пресова внимателно, след което се прави мацерация в продължение на 10 до 12 дни във ферментатори от неръждаема стомана. Веднага след като алкохолната ферментация приключи, виното преминава в малолактична ферментация.

Отлежаване

Около 50% отлежава в дъбови бъчви с вместимост 5000-8000 литра, а останалите в барици (трето или четвърто зареждане), за около 12 месеца, последвани от още 6 месеца в бутилка.

Описание

Накратко

Сан Лоренцо носи името на лозето в Озимо, от което е гроздето. Това вино изразява целия потенциал на комбинацията между тероар и сорта Монтепулчано. Тези характеристики се допълват от контакта с дъб и отлежаването на виното в живописната пещера в Озимо.

Дегустационни бележки

Искрящ рубинено червен цвят с гранатови оттенъци. Носът е сладък, предимно плодов, с типични за сорта нотки на череша. Мощно и плътно на небце, виното е хармонично, с копринени танини. Дългият финал е наситено плодов.

Съчетание с храна

Особено подходящо за пълнена паста, ястия на скара, печено свинско, дивеч и задушени ястия, както и селекция от зрели и пикантни сирена.

Бележки

