

Йорйо Монтепулчано д'Абруцо DOC

Jorio Montepulciano d'Abruzzo DOC


UMANI RONCHI
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

Произход

Държава	Италия
Винен регион	Абруцо, Монтепулчано д'Абруцо 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. Температурата през този период се поддържа между 26°C и 28°C. 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 няколко месеца в бутилка.

Описание

Накратко

Йорйо е селекцията на Умани Ронки от апелацията Монтепулчано д'Абруцо DOC. Концепцията за виното е създадена в средата на 90-те с цел да изрази пълния потенциал на сорта, в сътрудничество с фанатичните лозари от Абруцо и техните лозя в особено благоприятни райони за неговия растеж.

Дегустационни бележки

Наситен рубиненочервен цвят. На нос: сливи и череша, последвани от балсамични, соленоватни нотки и ликорис. Виното е с изяви, но меки танини на небце, плътна тяло, с дълъг и интензивно ароматен финал.

Съчетание с храна

Паста с месни сосове, печени бели и червени меса.

Бележки

