



UMANI RONCHI

VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

UMANI RONCHI San Lorenzo Rosso Conero DOC 0,75l

EAN 8032853723456 Kategorija Ramus vynas



Spalva
Raudonasis



Gamintojas
Umani Ronchi



Šalis
Italija



Regionas
Markė



Skonis
Sausas



Vynuogių rūšis
100% Montepulciano



Brandinimas
Brandintas ąžuolo statinėse 12mėn.



Tūris
0,75



Stiprumas
13,5%



Kiekis dėžutėje
6

Gamybos ypatumai

San Lorenzo vynui skirtos vynuogės auginamos dviejuose ūkiuose esančiuose Osimo ir Ankonos apylinkėse. Vyraujantis dirvožemis – molis ir kalkakmenis. Vynmedžių tankumas svyruoja nuo 2200 iki 5680 vynmedžių hektare. Vynuogės skinamos rankomis, paprastai nuo rugsėjo pabaigos iki spalio vidurio. Po švelnaus presavimo uogos maceruojamos 10–12 dienų nerūdijančio plieno talpose. Pasibaigus alkoholinei fermentacijai, pradedama malolaktinė fermentacija. Vėliau apie 50 % vyno brandinama didelėse ąžuolo statinėse (5000–8000 l), o likusi dalis – prancūziško ąžuolo statinėse (naudotose 3–4 kartus) maždaug 12 mėnesių. Po sumaišymo (assemblage) vynas dar 6 mėnesius brandinamas butelyje.

Aromatas

Aromate juntamos sunokusios morello vyšnios, gervuogės ir tamsiųjų slyvų natos, lydimos saldžių prieskonių užuominomis.

Skonis

Vyno skonis sodrus, juntami šilkiniai taninai bei ilgas poskonis, kuriame atsiveria tamsių vyšnių bei įvairių prieskonių natos.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojame derinti su įvairiais grilyje keptais patiekalais, kiauliena bei žvėriena, troškintais ar brandintais sūriais. Rekomenduojame patiekti 18 °C raudonojo vyno taurėje.