



# UMANI RONCHI

VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

## UMANI RONCHI Cumaro Conero Riserva DOCG 0,75l



EAN 8032853723517 Kategorija Ramus vynas



**Spalva**  
Raudonasis



**Gamintojas**  
Umami Ronchi



**Šalis**  
Italija



**Regionas**  
Markė



**Skonis**  
Sausas



**Vynuogių rūšis**  
100% Montepulciano



**Brandinimas**  
Brandintas ąžuolo statinėse 12-14 mėn.



**Tūris**  
0,75



**Stiprumas**  
14%



**Kiekis dėžutėje**  
6

### Gamybos ypatumai

Cùmaro – tai išskirtinis Montepulciano vynas iš Conero Riserva DOCG zonos, sukurtas 9-ajame dešimtmetyje pagerbti šios veislės potencialą ir unikalų kalkingą dirvožemį. Vynuogynas įsikūręs pietrytinėje Osimo dalyje, 150–200 m aukštyje, kur vyrauja gilūs ir turtingi jūrinės kilmės dirvožemiai. Derlius ribojamas griežtu genėjimu ir retinimu, uogos skinamos rankomis spalio mėnesį tik pasiekus visapusišką sunokimą. Po 12–14 dienų fermentacijos su natūraliomis mielėmis ir malolaktinės fermentacijos, vynas brandinamas 12–14 mėnesių prancūziško ąžuolo statinėse, o vėliau dar 6–8 mėnesius butelyje. Pavadinimas „Cùmaro“ yra kilęs iš Comaros kalno kuris tapo simboliu, susijusiu su amžinai žaliuojančiu krūmu (arbutus), augančiu šiuose miškuose. Tai koncentruotas, brandus ir ilgaamžis vynas, atspindintis Conero terroir gilumą ir eleganciją.

### Aromatas

Aromatas ekspresyvus, juntamos sunokusių slyvų, juodųjų serbentų ir morello vyšnių natos, lydimos juodųjų pipirų, vanilės bei tabako užuominomis.

### Skonis

Vyno skonis sodrus, juntami smulkūs taninai bei ilgas poskonis, kuriame atsiveria juodųjų serbentų bei įvairių prieskonių natos.

### Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojame derinti su žvėrienos bei paukštienos patiekalais, įvairiais troškinais ar brandintais sūriais.

Rekomenduojame patiekti 16 – 18 ° C raudonojo vyno taurėje.