

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

[Bebidas Importadas](#)
[Bebidas Nacionais](#)
[Cristais](#)
[Acessórios](#)
[Azeites](#)



[Todos os Vinhos](#)
[Por País / Região](#)
[Por Produtores](#)
[Por Harmonização](#)
[Por Tipo](#)
[Por Uva](#)

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Umani Ronchi Pelago 2009 \(750ml\)](#)






## Umani Ronchi Pelago 2009 (750ml) - 00216209

 **Classifique**

**Produtor:** Umani Ronchi  
**Classificação:** Tinto  
**Uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Montepulciano  
**País:** Itália  
**Safra:** 2009

**AVISE-ME**

**Características Organolépticas:** Cor rubi concentrada. Alterna entre o fruto negro maduro (cassis, mirtilo) e tostado da barrica nova, completam o leque olfativo o caráter balsâmico do Cabernet e o forte acento mineral. Na boca tudo está bem ponderado, com taninos já bem educados.

 **Indique um amigo**  
**Compartilhe:**  

### Ficha Técnica

**Características Técnicas:**

**Corpo:** Não especificado

**Tânicos:** Não especificado.

**Acidez:** Não especificado.

**Madeira:** Não especificado.

**Estágio da Evolução:** Não especificado.

**Região:** Marche - Ancona - Osimo

**Composição de Castas:** 55% Cabernet Sauvignon, 35% Montepulciano, 10% Merlot

**Amadurecimento:** 14 meses em barricas.

**Estimativa de Guarda:** 12 anos +

**Temperatura de Serviço:** 18-20°C

**Características Climáticas:** Mediterrânico. Influência dos Apeninos e também do mar Adriático a leste. Altitude: 150 m.s.n.m. Exposição sudeste.

**Características do Solo:** Profundo, calcário, também argilo-limoso do período Plioceno. Grande quantidade de fósseis marinhos.

**Elaboração:** Vindima manual no final de Setembro até meados de Outubro. Rendimento final de 6 ton/ha. Desengace, suave prensagem. Fermentação alcoólica natural com maceração de 12-14 dias em cubas de aço inox a 27-29°C. Malolática. Amadurecimento. Envelhecimento mínimo de 12 meses antes da comercialização.

**Características Organolépticas:** Cor rubi concentrada. Alterna entre o fruto negro maduro (cassis, mirtilo) e tostado da barrica nova, completam o leque olfativo o caráter balsâmico do Cabernet e o forte acento mineral. Na boca tudo está bem ponderado, com taninos já bem educados.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Graduação Alcoólica:** 14° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** Pato em porchetta. Olive ascolane (azeitonas recheadas com carne de porco, boi e frango, empanadas e fritas em azeite bem quente). Polenta servida com refogado de linguça, presunto gordo e carne de porco, finalizada com pecorino ralado. Excelente ainda com caças e queijos maduros.

**Premiações mais Relevantes:** DUEMILAVINI: 4 Grappoli WINE ENTHUSIAST: 91 pontos GAMBRO ROSSO: 2 Bicchieri Rossi

**Classificação Legal:** Marche Rosso I.G.T.

*Safra 2009. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*