



Desejo buscar...

Buscar

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

ADEGA VAZIA

Você está em: [🏠](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhas](#) > [Umani Ronchi Rosso Conero San Lorenzo 2012 \(750ml\)](#)



## Umani Ronchi Rosso Conero San Lorenzo 2012 (750ml) - 00215912



Classifique

Produtor: Umani Ronchi

Classificação: Tinto

Uva: Montepulciano

País: Itália

Safrá: 2012

AVISE-ME

**Características Organolépticas:** Cor rubi concentrada, halo violáceo. Maduro nos aromas de cereja, mirtilo e zimbro. Ao fundo a generosidade balsâmica deixa o conjunto ainda mais belo. Rico na boca, suculento, com taninos sedosos, final ligeiramente austero.



Conheça melhor este produto  
Baixe nossa ficha técnica detalhada

Clique aqui para imprimir etiqueta de premiação.

### Ficha Técnica

[Indique um amigo](#)

Compartilhe: [f](#) [t](#)

#### 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:** 100% Montepulciano

**Amadurecimento:** 12 meses em botti e barricas de 3ª e 4ª passagens.

**Estimativa de Guarda:** 8 anos +

**Temperatura de Serviço:** 18°C

**Características Climáticas:** Mediterrânico. Influência dos Apeninos e também do mar Adriático a leste.

**Características do Solo:** Predominantemente argilo-calciário.

**Elaboração:** Vinhas em densidade de 2.200-5.680 plantas/ha. Vindima manual no final de Setembro e início de Outubro. Rendimento final entre 8-9 ton/ha. Desengace, suave prensagem. Fermentação alcoólica com maceração de 10-12 dias em cubas de aço inox. Malolática. Amadurecimento. Corte. Envelhecimento mínimo de 6 meses antes da comercialização.

**Características Organolépticas:** Cor rubi concentrada, halo violáceo. Maduro nos aromas de cereja, mirtilo e zimbro. Ao fundo a generosidade balsâmica deixa o conjunto ainda mais belo. Rico na boca, suculento, com taninos sedosos, final ligeiramente austero.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 13,5° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** Galinha caipira longamente cozida com azeitonas pretas e ervas. Ballotine de pato com ameixas. Coelho ao alecrim. Seleção de queijos curados.

**Premiações mais Relevantes:** GAMBERO ROSSO: 2 Bicchieri em 3

**Classificação Legal:** Rosso Conero D.O.C.

*Safrá 2012. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*



## FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Umani Ronchi

VINHO: Umani Ronchi Rosso Conero San Lorenzo 2012

**REGIÃO:** Marche - Ancona - Osimo

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** Rosso Conero D.O.C.

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 100% Montepulciano

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 13,5° GL

**ACIDEZ TOTAL:**

**AÇÚCARES RESIDUAIS:**

**PRODUÇÃO:**

**CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS:** Mediterrânico. Influência dos Apeninos e também do mar Adriático a leste.

**CARACTERÍSTICAS DO SOLO:** Predominantemente argilo-calcário.

**ELABORAÇÃO:** Vinhas em densidade de 2.200-5.680 plantas/ha. Vindima manual no final de Setembro e início de Outubro. Rendimento final entre 8-9 ton/ha. Desengace, suave prensagem. Fermentação alcoólica com maceração de 10-12 dias em cubas de aço inox. Malolática. Amadurecimento. Corte. Envelhecimento mínimo de 6 meses antes da comercialização.

**AMADURECIMENTO:** 12 meses em botti e barricas de 3ª e 4ª passagens.

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 8 anos +

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Cor rubi concentrada, halo violáceo. Maduro nos aromas de cereja, mirtilo e zimbro. Ao fundo a generosidade balsâmica deixa o conjunto ainda mais belo. Rico na boca, suculento, com taninos sedosos, final ligeiramente austero.

**CARTA DE VINHO SINTÉTICA:**

**DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS:** Galinha caipira longamente cozida com azeitonas pretas e ervas. Ballotine de pato com ameixas. Coelho ao alecrim. Seleção de queijos curados.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 18°C

**PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:**

- **GAMBERO ROSSO: 2 Bicchieri em 3**

*Safra 2012. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*