



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: [Início](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Umani Ronchi Rosso Conero Cùmaro Riserva 2010 \(750ml\)](#)



Umani Ronchi Rosso Conero Cùmaro Riserva 2010 (750ml) - 00216110



Classifique

Produtor: Umani Ronchi

Classificação: Tinto

Uva: Montepulciano

País: Itália

Safrá: 2010

AVISE-ME

Características Organolépticas: Profunda cor rubi com reflexos granada. Revela o charme rústico da casta com enorme intensidade de ameixa seca, cereja em espírito, alcatrão, couro e chocolate amargo. Envolvente pela textura densa, não cansa, taninos firmes, num conjunto conseguido para durar!

Indique um amigo

Compartilhe:

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Não especificado

Tanicos: Não especificado.

Acidez: Não especificado.

Madeira: Não especificado.

Estágio da Evolução: Não especificado.

Região: Marche - Ancona - Osimo - Vinhedo localizado na parte mais alta da cidade.

Composição de Castas: 100% Montepulciano

Amadurecimento: 12-14 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, do período Plioceno. Grande quantidade de fósseis marinhos.

Elaboração: Profunda cor rubi com reflexos granada. Revela o charme rústico da casta com enorme intensidade de ameixa seca, cereja em espírito, alcatrão, couro e chocolate amargo. Envolvente pela textura densa, não cansa, taninos firmes, num conjunto conseguido para durar!

Características Organolépticas: Profunda cor rubi com reflexos granada. Revela o charme rústico da casta com enorme intensidade de ameixa seca, cereja em espírito, alcatrão, couro e chocolate amargo. Envolvente pela textura densa, não cansa, taninos firmes, num conjunto conseguido para durar!

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 13,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Pappardelle ao ragu de javali. Peito de perdiz estufado com curry verde. Carnes bovinas com gordura marmorizada, grelhadas na brasa. Supremo de pato com balsâmico tradicional. Queijos maduros.

Premiações mais Relevantes: GAMBERO ROSSO: 2 Bicchieri em 3 VITAE A.I.S. 2015: 4 Viti (classificação máxima)

Classificação Legal: Rosso Conero Riserva D.O.C.G.

Safrá 2010. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.