



Desejo 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

Decanter Wine Club ADEGA VAZIA

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Umani Ronchi Rosso Conero Serrano 2013 \(750ml\)](#)



Umani Ronchi Rosso Conero Serrano 2013 (750ml) - 00215813



Classifique


Produtor: Umani Ronchi
Classificação: Tinto
Uva: Montepulciano, Sangiovese
País: Itália
Safra: 2013

Por R\$ 79,00
em 3X de R\$ 26,33 sem juros

 **Comprar**

 **Ganhe**
 **79 KM**

Características Organolépticas: Cor rubi com reflexos violáceos. O nariz vinoso traz cereja negra madura, terra úmida e violeta. A combinação fatal na boca: maciez, textura e intenso frutado!

 **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: 85% Montepulciano, 15% Sangiovese

Amadurecimento: 4-5 meses em cubas de aço inox.

Estimativa de Guarda: 4-5 anos

Temperatura de Serviço: 16-18°C

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

Características do Solo: Predominantemente argilo-calcário.

Elaboração: Vindima manual e mecanizada no final de Setembro e início de Outubro. Rendimento final entre 9-10 ton/ha. Desengace, suave prensagem. Maceração a frio. Fermentação alcoólica e malolática nos tanques de inox.

Características Organolépticas: Cor rubi com reflexos violáceos. O nariz vinoso traz cereja negra madura, terra úmida e violeta. A combinação fatal na boca: maciez, textura e intenso frutado!

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 13° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Sopa de feijão com figado de galinha. Rosbife. Lombo suíno assado ao forno, servido com batatas rústicas. Involtini de abobrinha recheado com ricota caseira, sobre refogado de tomates maduros.

Premiações mais Relevantes: GAMBERO ROSSO: 2 Bicchieri em 3

Classificação Legal: Rosso Conero D.O.C.

Safra 2013. Jantar Devons/Decanter em 31/07/2015.