



CÚMARO 2021

CONERO RISERVA DOCG

Spécialité en approvisionnement continu

Le Cúmaro est un vin rouge à production très limitée issu d'une sélection spéciale d'un vignoble appelé SAN LORENZO situé à Sbrozzola à Osimo.

Région : Les Marches

Cépage : 100% Montepulciano

Vignoble : Situé à Osimo, à 150 m d'altitude. Les sols sont très calcaire dû à la présence de la mer. Rendement de la vigne strictement limité (+/- 5-6t/hectare)

Vinification : La vendange est manuelle et la sélection très stricte. Elle commence normalement à la mi-octobre lorsque les raisins atteignent une maturité phénolique optimale. Après l'égrappage, les raisins sont délicatement pressés. S'en suit la fermentation en cuve d'inox, à température contrôlée (27-29°C) durant 12 à 14 jours avec levures naturelles. Après la fermentation malolactique, le vin vieillira de 12 à 14 mois en fût de chêne neuf français de 225L, puis de 6 à 8 mois en bouteille avant d'être commercialisé.

Dégustation : C'est un vin de couleur rouge rubis aux reflets grenat et brillants. Le bouquet se caractérise par son intensité, ses arômes de prune mûre et de cassis ainsi que des pointes de poivre noir, vanille et tabac. En bouche, il enveloppe le palais avec ses doux tannins et sa finale chocolatée.

Accords : Ce vin se marie parfaitement avec les rôtis de viande rouge, le gibier en sauce et les fromages.

Service : entre 18°C et 20°C

Code SAQ : 15571455

Prix : 29.50\$

Prix Licencié : 26,92\$

UVC : 6


UMANI RONCHI
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

