

Umani Ronchi

Pelago



Årgang: 2018
Produsent: Umani Ronchi
Produktnavn: Pelago
Land: Italia
Region: Marche
Appellasjon: Marche IGT Rosso

Syre: 5,9 g/l
Sukker: 4,5 g/l
Råmateriale: Montepulciano 50%, Cabernet 40%, Merlot 10%

Farge: Mørk, mot opak med innslag av lilla
Duft: Kraftig med toner av kaffe, sort pepper, lakris og tobakk.
Smak: Elegant med røde skogsbær og vanilje. Tydelig mineralitet og finkornete tanniner.

Jordsmonn: Kalkholdig leire med innslag av sand
Vinmark: Vinmarken ligger i Osimo, 100-150 moh med sør-østlig eksponering.

Vinifikasjon: Druene avstilkles, knuses og fermenteres på 27-29°C i rustfrie ståltanker med naturlig gjær. Fermenteringen varer i 15 dager.

Lagring: Etter malolaktisk fermentering lagres vinen i barrique 14 mnd, deretter 12 mnd flaskelagring før salg.

Lagringspotensial: 10-15 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-18 grader
Passer til: Kalv, vilt og småfugl

Skannlog nr: 9079225

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 6102958

Vinmonopolpris: 499,00

Vinmonopol nr: 15011001

Horecapris eks. mva: 407,70

