
CAMPO SAN GIORGIO

Conero Riserva DOCG

Vitigno

Montepulciano 100%

Prima annata

2009

Area di produzione

Marche, Conero



Il Conero Riserva Campo San Giorgio è il grande rosso Umani Ronchi. Un montepulciano in purezza che sa esprimere eleganza e un legame fortissimo con il territorio. Il nome è l'appellativo catastale di una particella del comune di Osimo che si è distinta, dopo diverse vendemmie, per espressività e unicità caratteriale. L'etichetta è volutamente retrò, è stata disegnata a mano, a china, per sottolineare come questo vino sia il risultato di un'esperienza lunga, fatta di ricerca e sperimentazioni, sul vitigno Montepulciano.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il Vigneto

La vigna del Campo San Giorgio, con un'età media di 15 anni circa, è esposta a est-ovest, a 150 metri sul livello del mare. Il terreno, che risale a formazioni del plio-pleistocene marino, è profondo, franco argilloso e molto calcareo. L'apezzamento di 10.000 metri quadrati, conta 8.000 barbatelle per ettaro, impiantate ad una distanza di 2.1 metri tra le file, e 60 cm lungo la fila. La forma di allevamento scelta è ad alberello, strutturato in maniera da poter contenere la vegetazione sul filare. La potatura, molto corta, porta ad una produzione di circa 500-750 gr. di frutto per pianta, ed è capace di raggiungere una resa di 50-60 q.li per ettaro.

Vendemmia

La vendemmia, che è profondamente legata all'andamento climatico, normalmente avviene in ottobre, periodo in cui le uve di Montepulciano raggiungono il miglior grado di maturazione fenolica. La vendemmia è eseguita a mano, e l'uva viene raccolta e trasportata in grandi casse.

Vinificazione

L'uva diraspata, con una piccola percentuale variabile di uva a grappoli interi, viene fatta fermentare senza alcuna pigiatura, in fermentini di acciaio e su lieviti autoctoni a 28-30°C, per un periodo di 14-16 giorni. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene affinato in legno piccolo per 12 mesi, e successivamente in botte grande per altri 12 mesi. Il vino non subisce chiarifica e filtrazione. Dopo l'imbottigliamento, il Campo San Giorgio rimane in ambiente termocondizionato per circa 8-10 mesi.

Formato disponibile

Bottiglia da 0,75 lt

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Bicchieri di servizio

Calice di grande dimensione, con corpo piuttosto ampio per consentire la giusta ossigenazione di vini rossi lungamente affinati in bottiglia, e con tannini che hanno assunto un carattere più morbido, sviluppando aromi complessi e terziari, che saranno ben concentrati nell'apertura più stretta.

Abbinamenti

Piatti ricchi e saporiti a base di carni rosse, selvaggina e cacciagione. Formaggi piccanti e stagionati.

Temperatura di servizio

16-18°C