



# CAMPO SAN GIORGIO 2018

## Conero Riserva DOCG

Importation Privée



*Le Campo San Giorgio San Conior Riserva se distingue comme l'expérience la plus importante de l'histoire d'Umani Ronchi dans la manipulation avec excellence du raisin Montepulciano de la région de Conero. Le nom choisi est le nom de la parcelle exacte, dont l'arrière de la piste est située, dans la municipalité d'Osimo. Terre qui a clairement distingué, après quelques récoltes expérimentales, pour son caractère unique. La marque s'enracine dans une longue tradition familiale et s'inspire du design de Rosso Conero des années 70 représentant les vignes, le village de Camerano et les environs du mont Conero. Le but est de mettre en valeur un terroir merveilleux et vocalisé. Le résultat est un grand Montepulciano capable de combiner force, profondeur, territorialité, élégance et grande harmonie.*

**Région :** Marches

**Cépage :** 100% Montepulciano

**Vinification :** Les raisins sont égrappés sans être écrasés puis fermentés à 28-30°C dans des cuves de fermentation en acier pendant 14-16 jours sur ses levures naturelles. Après la fermentation malolactique, le vin est élevé en barriques de chêne neuves pendant 12 à 14 mois et 6 mois supplémentaires dans de grands fûts. Après la mise en bouteille, Campo San Giorgio est laissé vieilli dans un environnement à température contrôlée, pendant environ 8 à 10 mois.

**Dégustation :** Servir dans un grand verre, avec un corps assez large. Cela permet une oxygénation correcte des vins rouges qui ont longtemps vieilli en bouteille et dont les tanins ont pris un caractère plus doux, développant des arômes tertiaires complexes qui seront bien concentrés dans l'ouverture plus étroite du verre.

**Accords :** Un excellent compagnon pour des plats élaborés et savoureux à base de viandes rouges, gibier à plumes, et les fromages matures et épicés.

**Service :** Entre 16 et 17°C. Bon potentiel de vieillissement.

**Code SAQ :** 14900288

**UVC :** 6

