

---

## PELAGO

Marche Rosso IGT

---

### Vitigno

Montepulciano 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 10%

### Prima annata

1994

### Area di produzione

Marche, Conero

---



Con il premio ottenuto in occasione dell'International Wine Challenge di Londra, nel 1997, il Pelago è entrato nella lista dei vini italiani più ricercati nel mondo. Nato da un'intuizione del gruppo di tecnici Umani Ronchi, che decise di abbinare al Montepulciano del Cabernet Sauvignon, il Pelago è un vino che conserva lo stile e la personalità delle uve autoctone, insieme alla complessità e al profilo aromatico delle uve bordolesi. Il suo nome deriva dal greco antico *pelagos*, mare, che suggerisce il carattere marino e le peculiarità organolettiche tipiche dei vini prodotti in prossimità delle coste.

---

## CARATTERISTICHE GENERALI

### Il Vigneto

Il vigneto da cui nasce il Pelago si trova nel fondo del comune di Osimo, su una collina a circa 100-150 metri sul livello del mare, con esposizione a sud-est. Il terreno, che risale a formazioni del plio-pleistocene marino, è molto profondo, franco argilloso-limoso, decisamente calcareo. La resa, contenuta attraverso potature molto corte e mirati diradamenti, può variare a seconda delle stagioni, dai 50 ai 70 q.li per ettaro.

### Vendemmia

E' eseguita a mano, con l'uva raccolta e trasportata in cassette. Inizia i primi di Settembre per il Merlot, prosegue alla fine dello stesso mese con il Cabernet Sauvignon, e si conclude con il Montepulciano, vitigno piuttosto tardivo, in Ottobre, quando le uve hanno raggiunto un ottimo e avanzato grado di maturazione fenolica.

### Vinificazione

L'uva diraspata e leggermente pigiata viene fatta fermentare a 27-29°C in fermentini di acciaio, a cappello sommerso, per 14-15 giorni su lieviti indigeni. A fermentazione malolattica svolta, il vino passa alla fase di affinamento in barrique di rovere da 225 lt. per un periodo di 14 mesi. Dopo l'imbottigliamento il Pelago affina ulteriormente in ambiente termocontrollato, per circa 12 mesi.

### Formato disponibile

Bottiglie da 0,75 lt. 1,5 lt. 3 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 botti- glia e con tannini che hanno già assunto un carattere più morbido, sviluppando aromi complessi e terziari che saranno ben concentrati nell'apertura più stretta.

### Abbinamenti

Si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina da piuma e formaggi stagionati.

### Temperatura di servizio

16-18°C