

---

## 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