



CÚMARO

Conero Riserva DOCG

Vitigno

Montepulciano 100%

Prima annata

1985

Area di produzione

Marche, Conero

Cùmaro viene dal greco *komaros* che vuol dire *corbezzolo*, un arbusto sempreverde tipico dei boschi del Monte Conero, dove crescono le uve di questo vino. Grazie a una selezione severissima delle uve sul campo e all'utilizzo di tecniche moderne di vinificazione e affinamento, sa esaltare un territorio vicino al mare e molto calcareo e un vitigno di carattere come il Montepulciano. Con l'annata 2004 ha conquistato la Denominazione d'Origine Controllata e Garantita Conero Riserva.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il Vigneto

La vigna da cui nasce il Cùmaro si trova nel comune di Osimo (AN), nel fondo di San Lorenzo. E' esposta a sud-est, su una collina che è a circa 150-200 metri sul livello del mare. Il terreno, che risale a formazioni del plio-pleistocene marino, è profondo, franco argilloso, a tratti sabbioso, calcareo con discreta presenza di scheletro. La resa, che viene contenuta attraverso potature molto corte e diradamenti mirati, può variare in base alle stagioni, da 60 a 80 q.li per ettaro.

Vendemmia

La vendemmia è eseguita a mano, con l'uva raccolta e trasportata in cassette. Normalmente avviene in ottobre, quando le uve Montepulciano, vitigno piuttosto tardivo, 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 per 12-14 giorni su lieviti indigeni. Successivamente il vino passa alla fase della fermentazione malolattica, al termine della quale viene affinato in barrique di rovere da 225 lt. per un periodo di 12-14 mesi. Dopo l'imbottigliamento il Cùmaro affina ulteriormente, in ambiente termocontrollato, per circa 6-8 mesi.

Formato disponibile

Bottiglie da 0,75 lt. 1,5 lt. 3 lt.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Bicchiere 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 già assunto un carattere più morbido, sviluppando aromi complessi e terziari che saranno ben concentrati nell'apertura più stretta.

Abbinamenti

Grande compagno di carni rosse al sangue, selvaggina da piuma e formaggi stagionati

Temperatura di servizio

16-18 °C