

# CAMPO SAN GIORGIO

CONERO RISERVA DOCG



**UMANI RONCHI**

VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO



# CAMPO SAN GIORGIO

CONERO RISERVA DOCG

Campo San Giorgio è **il più importante Cru di Umani Ronchi**. Nasce da una lunga esperienza e tradizione di famiglia, e dalla volontà di valorizzare il territorio vitivinicolo del **Conero** con il **Montepulciano**, suo vitigno storico.

Campo San Giorgio è l'appellativo catastale di una particella sita nel comune di **Osimo** che dopo diverse vendemmie di sperimentazione mirata, si è distinta per espressività e unicità caratteriale. Un fazzoletto di terra di **1 ettaro e 8000 piante** coltivate ad alberello, in cui si lavora con la cura manuale del dettaglio e dove esiste una combinazione quasi unica di elementi naturali che donano eleganza, tipicità e purezza al Montepulciano.

*“ Di colore rosso rubino intenso e impenetrabile, con riflessi vivaci e purpurei. Bouquet pieno e spiccatamente fruttato con ciliegia matura, prugna e buccia d'arancia, sentori che si amalgamano alla speziatura dolce, come radice di liquirizia e vaniglia. Al gusto risulta profondo e avvolgente: la dolcezza del frutto accompagna il palato determinando armonia e tannini setosi. Note di erbe aromatiche che donano un finale lungo, persistente e di grande eleganza. ”*



**VITIGNO:** Montepulciano 100%.

**PRIMA ANNATA:** 2009.

**AREA DI PRODUZIONE:** Marche, Conero.

**VENDEMMIA:** eseguita a mano in ottobre.

**ALTITUDINE VIGNETO:** 150 metri sul livello del mare.

**TERRENO:** profondo, franco argilloso e molto calcareo.

**ALLEVAMENTO:** Alberello.

**ESPOSIZIONE:** est.

**DENSITÀ:** 7936 viti/ettaro.

**resa massima:** 50/60 q.li/ettaro.

**RESA UVA IN VINO:** 70%.

**VINIFICAZIONE:** all'uva diraspata viene aggiunta una piccola percentuale di grappoli interi. Entrambi non vengono sottoposti a pigiatura.

**FERMENTAZIONE ALCOLICA E MALOLATTICA:** in fermentini di acciaio per un periodo di 14-16 giorni, successivamente la fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO:** in legno piccolo per 12 mesi, botte grande rovere per 12 mesi, in bottiglia per 8/10 mesi.



Calice di grande dimensione.



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



16-17°C.