

Pelago



UMANI RONCHI



PELAGO

MARCHE ROSSO IGT

Il nome **Pelago**, dal greco “*pelagos*” (mare) richiama il carattere marino e le peculiarità organolettiche tipiche dei vini prodotti in prossimità delle coste.

Nato dall'incontro tra **Giacomo Tachis** e **Massimo Bernetti**, che ebbero l'intuizione di abbinare al Montepulciano il Cabernet Sauvignon e il Merlot, il Pelago conserva lo stile e la personalità delle uve autoctone del Conero, insieme alla complessità e al profilo aromatico delle uve bordolesi. Il premio ottenuto all'**International Wine Challenge** di Londra nel 1997, come “Miglior Vino Rosso del Mondo”, lo colloca nella lista dei vini italiani più ricercati. L'etichetta d'autore di Ileana Colazzilli, con il suo orizzonte blu dipinto a pennellate, rinsalda quel legame indissolubile con l'Adriatico.

“*Di colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Bouquet pieno e spiccatamente fruttato. Al gusto è profondo e avvolgente.*”

Pelago, from the Greek *pelagos* (“sea”), evokes the maritime character and distinctive qualities of wines produced along the coast. Conceived through the collaboration of **Giacomo Tachis** and **Massimo Bernetti**, Pelago combines Montepulciano with Cabernet Sauvignon and Merlot, preserving the identity of the native grape while adding the complexity and aromatic richness of Bordeaux varieties. Following its award at the **International Wine Challenge** in London in 1997, Pelago earned a place among the most sought-after Italian wines worldwide.



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

GRAPE VARIETIES

PRIMA ANNATA
1994

FIRST YEAR OF PRODUCTION

AREA DI PRODUZIONE
Marche, Conero

AREA OF PRODUCTION

VENDEMMIA

eseguita a mano, primi di settembre per il Merlot, fine settembre per il Cabernet Sauvignon e in ottobre il Montepulciano

HARVEST

by hand; Merlot in early September, Cabernet Sauvignon at the end of September, Montepulciano in October

TERRENO

molto profondo, franco argilloso limoso, molto calcareo

SOIL

very deep, chalky clay loams

ESPOSIZIONE

sud-est, sud-ovest

VINEYARD EXPOSURE

south-east, south-west

RESA MASSIMA

50/70 q.li/ettaro

MAXIMUM YIELD

5-7 tons per hectare

RESA UVA IN VINO

70%

GRAPE-WINE YIELD

VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE

in acciaio inox

VINIFICATION AND FERMENTATION

in stainless steel

AFFINAMENTO

in legno piccolo per 14 mesi e in bottiglia per 12 mesi

AGEING

14 months in small oak barrels and 12 months in bottle before release