

## Cùmaro Conero Riserva Docg

**Cùmaro è uno dei vini più importanti nella storia della Umani Ronchi ed è anche annoverabile tra i capostipiti dei vini di pregio dell'area del Conero.**

Nasce a metà anni '80 con lo scopo di esaltare una zona, caratterizzata dalla vicinanza al mare e da terreni molto calcarei, ed un vitigno, il Montepulciano, attraverso una severissima cernita delle uve sul campo e con l'utilizzo di moderne, almeno per quel tempo, tecniche di vinificazione ed affinamento. Il nome Cùmaro è un omaggio al monte **Conero**, *komaros* in greco, che vuol dire corbezzolo, un arbusto sempreverde molto diffuso nei suoi boschi. Dall'annata 2004 può fregiarsi della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita "Conero Riserva".

**Vitigno** Montepulciano 100%  
**Prima annata di produzione** 1985  
**Comune/area di produzione** Osimo

### Il vigneto

La vigna da cui nasce il Cùmaro è situata nel fondo del comune di **Osimo**, esposta a sud-est, su una collina a circa 150 metri sul livello del mare. Il terreno, che risale a formazioni del plio-pleistocene marino, risulta essere molto profondo e particolarmente calcareo. La resa, che viene contenuta attraverso potature molto corte e mirati diradamenti, può variare, a seconda delle stagioni, da 50 a 60 q.li per ettaro.

### La vendemmia

E' eseguita a mano, con l'uva raccolta e trasportata in cassette. Normalmente non inizia prima della seconda decade di Ottobre, quando le uve Montepulciano, vitigno piuttosto tardivo, hanno raggiunto un ottimo ed 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 termocollato, per circa 6-8 mesi.

**Note del Winemaker** Dal colore rosso rubino profondo con riflessi granata, regala un bouquet intenso dove emerge fin da subito un bel fruttato maturo di prugna, ribes e marasca su un fondo speziato di pepe nero, vaniglia e tabacco. In bocca è morbido ed avvolgente, con tannini ben levigati e un piacevole finale cioccolatoso.

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

**Temperatura di servizio ideale** 18-20°C

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

**Formati disponibili** bottiglie da 0,75 / 1,5 / 3 lt

