

slow wine

guida
2017

OSIMO (AN)

Umani Ronchi

Via Adriatica, 12
tel. 071 7108019
www.umanironchi.it
wine@umanironchi.it



230 ha - 3.000.000 bt

sconto -10%

VITA - Umani Ronchi ha radici che affondano all'inizio degli anni Cinquanta, quando Gino Umani Ronchi la fondò, e agli anni Sessanta, quando subentrarono i Bianchi-Bernetti. Oggi è proiettata al futuro grazie all'ammodernamento produttivo, stilistico e del personale che Michele ha intrapreso. Giovani motivati e preparati che sono affezionati al marchio aziendale e per questo producono e vendono con entusiasmo.

VIGNE - Anche in campo la Umani Ronchi sta segnando un bel passo: tra i 230 ettari vitati è in corso un importante passaggio al biologico. Nel 2015 50 ettari di verdicchio hanno ottenuto la certificazione e altrettanti hanno iniziato la conversione insieme a 10 ettari sul Conero. I vigneti del Teramano invece sono in bio da molti anni. Il regista di questo cambiamento è Luigi Piersanti.

VINI - Nell'ottima gamma spicca il **Conero Campo San Giorgio 2011 grande vino** (● 3.352 bt; 42 €), un Montepulciano composto e aggraziato, dal frutto raffinato e sorso suadente e carezzevole; dimostra che il vitigno si può declinare con eleganza. A seguire il **Conero Cumaro Ris. 2012** (● 45.000 bt, 20 €), più sanguigno ma sempre disteso e fine anche nella chiusura tannica. Tra i bianchi brilla il **Castelli di Jesi Verdicchio Ris. Cl. Plenio 2013** (○ 13.140 bt; 18 €), blend coeso di agrumi, miele e frutta, con le spezie che danno profondità al palato pieno, robusto e sapidissimo. Il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Vecchie Vigne 2014** (○ 20.000 bt; 18 €) sprizza tensione, succosità e sapidità. Il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Casal di Serra 2015** (○ 140.000 bt; 11 €), tra i più buoni degli ultimi anni, è elegante, equilibrato e dinamico. Infine il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Villa Bianchi 2015** (○ 300.000 bt; 8 €) è nitido e non banale.

CONCIMI letame in pellet, sovescio, humus

FITOFARMACI rame e zolfo, organici

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati, indigeni

UVE acquisto 20%

CERTIFICAZIONE parte dei vigneti in biologico



Slow Food Editore