



14 novembre 2016

Comunicato stampa

**Umani Ronchi, il Pelago cambia veste per i suoi 18 anni. Presentazione in
Bottaia con la famiglia Bernetti**

Una nuova veste grafica, più classica e tradizionale, per la storica bottiglia Pelago della cantina Umani Ronchi. La nuova immagine del celebre rosso, che nel 1997 vinse l'International Wine Challenge di Londra entrando nella lista dei vini italiani più ricercati nel mondo, è stata presentata questo pomeriggio presso la Bottaia a Osimo alla presenza del presidente dell'azienda Massimo Bernetti e dell'amministratore delegato Michele Bernetti. In degustazione insieme ai vini top Umani Ronchi, il millesimo 2012 del Pelago che ha segnato la diciottesima vendemmia, ovvero il passaggio all'età adulta.

“La storia della nostra azienda inizia nel 1959 a Cupramontana, da una piccola fattoria che poi è diventata azienda agricola - ha spiegato Massimo Bernetti- da sempre la nostra arma vincente è la qualità. Siamo stati ambasciatori nel mondo del Verdicchio e del Rosso Conero, le Marche negli ultimi anni si sono fatte strada nel mondo vitivinicolo, ottenendo visibilità anche sotto il profilo turistico”.

“Rinnovarsi pur restando fedeli alle proprie origini: ecco la vera sintesi dietro questo cambiamento nel nostro Pelago - ha sottolineato Michele Bernetti- la nuova etichetta è il frutto di un lavoro di ricerca molto accurato ed è destinata ad accompagnare questo vino per i prossimi decenni. Dopo 18 anni di produzione abbiamo deciso di regalare a questa bottiglia un cambio d'abito, un nuovo vestito dal taglio classico, senza tempo e privo di ammiccamenti a mode e tendenze”.

Questo vino, ideato dall'enologo di fama mondiale Giacomo Tachis, mette insieme tre diversi uvaggi: Cabernet Sauvignon al 50%, Montepulciano al 40% e Merlot al 10%. Il suo nome deriva dal greco antico *pelagos*, che significa mare e suggerisce appunto il carattere marino e le peculiarità organolettiche tipiche dei vini prodotti in prossimità delle coste. Il colore è un rosso rubino impenetrabile, con riflessi porpora. Al naso si liberano profumi intensi, puliti e raffinati: fragranze speziate di caffè, pepe nero, liquirizia e tabacco che si aprono su fondo di erba e fieno tipici del Cabernet. In bocca l'impatto è di frutti di bosco, vaniglia e aromi minerali; tannini importanti ma evoluti, con sensazioni gustative in armonia con la grande corposità di questo vino.