

slow wine

guida
2019



Slow Food Editore

OSIMO (AN)

Umani Ronchi

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



240 ha - 2.900.000 bt

sconto -10%

VITA - **Mente imprenditoriale e cuore agricolo:** è questo il senso dell'azienda fondata a metà degli anni Cinquanta da Massimo Bennetti e oggi condotta dinamicamente dal figlio Michele. Grandi numeri e ampiezza di etichette non hanno mai intaccato la qualità, che in ogni fascia di prezzo è ben calibrata. Ciò è stato possibile anche attraverso intuizioni interne e consulenti, che hanno permesso di adeguare l'asse produttivo al variare dei tempi e del mercato.

VIGNE - Il cuore agricolo è legato alla capacità di gestire oltre 200 ettari tra Marche e Abruzzo con abilità e voglia di sperimentare. Non da ultimo il passaggio al regime biologico di oltre metà della superficie vitata e l'avvio della procedura di conversione del resto sono stati fatti con estrema attenzione e a piccoli passi. E con grande convinzione, visti i risultati.

VINI - I due bianchi di punta si giocano il gradino più alto del podio. La spunta il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Vecchie Vigne 2016** **grande vino** (O 13.300 bt; 20 €), che convince per la materia declinata con bella finitura stilistica; il sorso ha slancio, articolazione e profondità, e il finale salato lo proietta a livelli d'eccellenza. Buonissimo anche il **Castelli di Jesi Verdicchio Ris. Cl. Plenio 2015** (O 16.000 bt; 19 €), che denota un sapiente uso del legno e una matrice fruttata esemplare per finezza; il sorso è sostenuto da una dorsale acido-sapida che imprime un'accelerazione convincente al palato. Dalla tenuta abruzzese spicca l'ottimo **Centovie 2016** (O pecorino; 9.200 bt; 19 €), aromatico e incisivo in bocca. Il **Pelago 2014** (● montepulciano; 11.500 bt; 29 €) si apre piano, ha frutto e spezie dolci, è equilibrato e ha un tannino fittissimo. Il **Rosso Conero San Lorenzo 2016** (● 60.000 bt; 11 €) è l'emblema del Montepulciano croccante, profumato e caratteriale.

FERTILIZZANTI humus, letame in pellet, sovescio

FITOFARMACI lotta biologica, rame e zolfo

DISERBO meccanico, sfalcio

LIEVITI fermentazione spontanea, selezionati

UVE acquisto 20%

CERTIFICAZIONE parte dei vigneti in regime biologico