



Massimo e Michele Bernetti



UMANI RONCHI Marche

Centovie e i progetti sostenibili

Ricerca dei migliori terreni, valorizzazione dei singoli vitigni e sperimentazione delle più evolute tecniche agronomiche ed enologiche: sono questi i valori di un percorso iniziato oltre 50 anni fa nelle Marche, nel cuore del Verdicchio Classico, e proseguito lungo la dorsale adriatica fino all'Abruzzo. In tutto, 210 ettari di proprietà, dei quali circa 160 coltivati a biologico, nei territori di Castelli di Jesi, Conero e Abruzzo.

«A VinoVip Cortina», dice Michele Bernetti, « presenteremo il nuovo Montepulciano d'Abruzzo bio "Centovie", un progetto iniziato nel 2015 con il Pecorino e proseguito poi con il Rosato». Nella perla delle Dolomiti debutterà la nuova etichetta del Verdicchio Vecchie Vigne, contributo artistico che attinge alla forza espressiva di una terra "eletta" dove respirano i frutti di vigne antiche e uniche, e ci sarà infine il prestigioso Cúmaro.

I nuovi progetti comprendono il recente ampliamento della cantina di Osimo e la realizzazione di una moderna centrale di vinificazione per i rossi del Conero, nonché l'approccio al tema della sostenibilità fino all'apertura del rinnovato Grand Hotel Palace di Ancona. In ultimo, la nuova cantina d'Abruzzo con vista sul Gran Sasso che vedrà la luce nel 2020.



via Adriatica 12
60027 Osimo (Ancona)
071.71.08.019
wine@umanironchi.it
www.umanironchi.com
f Umani Ronchi @UmaniRonchiVino
UmaniRonchiWine



Vecchie Vigne, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc 2017
È l'esaltazione del valore qualitativo e storico di vecchie vigne (oltre 45 anni) coltivate a Montecarotto. Posizione ed equilibrio vegeto-produttivo permettono di raccogliere le uve a perfetta maturazione



Centovie, Montepulciano d'Abruzzo Doc 2015
Interpretazione personale di un vitigno e di una terra che coniuga forza e carattere tipici del Montepulciano. Un progetto di valore per il territorio e per le sue varietà ampelografiche più significative



Cúmaro, Conero Riserva Docg 2014
Grazie alla selezione delle uve e all'utilizzo di tecniche moderne di vinificazione e affinamento, sa esaltare un territorio vicino al mare e molto calcareo e un vitigno di carattere come il Montepulciano

