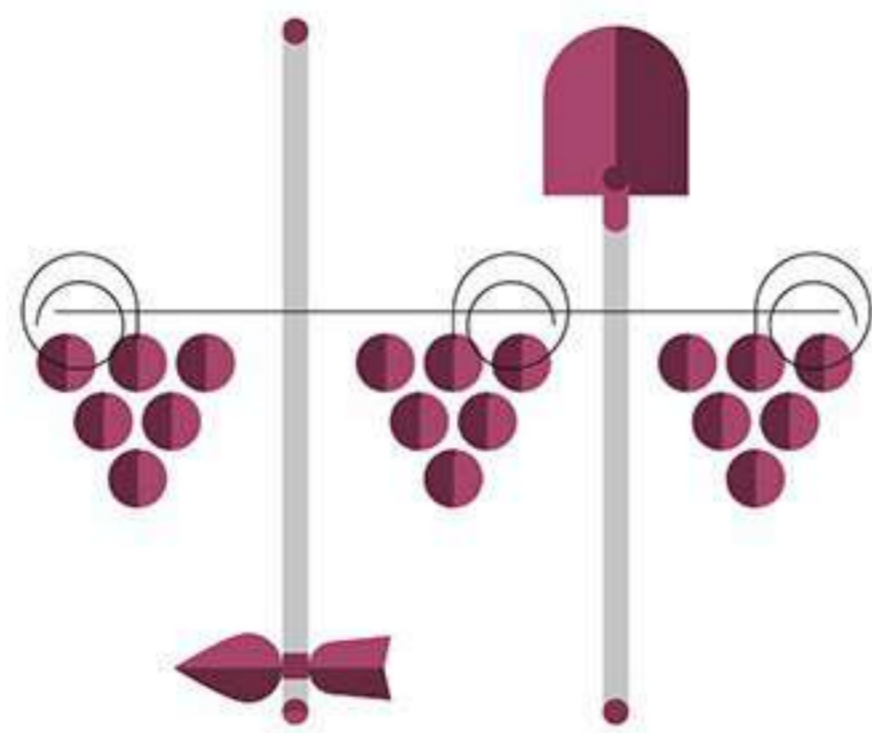


1939 cantine recensite

slow wine

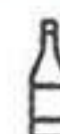
GUIDA 2021



Slow Food Editore

OSIMO (AN)

UMANI RONCHI



SCONTO -10%

Via Adriatica, 12 - tel. 071 7108019

www.umanironchi.it - wine@umanironchi.it

VITA - Management professionale e lungimirante, collaboratori motivati e costantemente stimolati, cura dell'immagine e del packaging con l'aggiornamento delle etichette al passo con i tempi: sono questi alcuni dei valori che hanno reso Umani Ronchi una realtà solida e affermata. Poi c'è la qualità dei vini, impeccabili e in continua evoluzione.

VIGNE - Convertire al biologico oltre 200 ettari vitati tra il comparto del Conero e quello dei Castelli di Jesi è stato un passo molto importante per una realtà di queste dimensioni, che denota sicurezza e maturità. Anni di sperimentazione e la sana prudenza sono stati bravi consiglieri di Michele Bernetti & C., i quali hanno dimostrato che grandi superfici e sostenibilità possono coesistere, senza creare sussulti.

VINI - Modernità e profilo varietale, un connubio che in questa realtà da diversi anni è il faro della produzione.

TOP **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Vecchie Vigne 2018** ○ 17.000 bt; 20 € - - Complessità aromatica invidiabile, struttura e finezza vanno a braccetto e disegnano un palato coeso, declinato con agilità e tensione sapida. C'è tanto del Verdicchio verace!

Castelli di Jesi Verdicchio Ris. Cl. Plenio 2017 ○ 13.000 bt; 20 € - - Ampio e sfaccettato, ha sorso robusto e dinamico, sapido e profondo. L'uso dei legni è impeccabile e valorizza il quadro olfattivo già elegante.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Casal di Serra 2019 ○ 160.000 bt; 12 € - - Versione brillante e raffinata, garbata nel peso del palato, efficace nel profilo acido-salino, ampia sotto l'aspetto aromatico.

Pelago 2016 ● montepulciano, cabernet sauvignon, merlot; 12.000 bt; 30 € - - Setoso, speziato, armonico.

Rosso Conero San Lorenzo 2018 ● 100.000 bt; 12 € - - Fitto, fruttato, varietale.

Conero Cumaro Ris. 2016 ● 57.000 bt; 23 € - - Fine, fruttato, autentico.

ha 240 - bt 2.900.000

Fertilizzanti humus, letame in pellet, sovescio

Fitofarmaci organici, rame e zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti selezionati industriali,

selezione di lieviti indigeni

Uve acquisto 20%

Certificazione parte dei vigneti in regime biologico

