

## Villa Bianchi

*Verdicchio dei Castelli di Jesi  
DOC Classico*

E' l'espressione della tipicità del Verdicchio: note aromatiche con finale ammandorlato, freschezza gustativa ed eleganza. Le fasi della produzione avvengono in riduzione di ossigeno, al fine di preservare gli aromi primari dell'uva. Segue un breve affinamento in acciaio per circa 3 mesi.

## Passetto

*Marche Trebbiano Chardonnay IGT*

Uvaggio di Trebbiano, uno dei vitigni più coltivati nel centro Italia e Chardonnay, che conferisce al vino maggiore carattere e struttura. Breve periodo di affinamento in acciaio di circa 3 mesi, attraverso il quale il vino assume caratteri che esaltano ed esprimono sensazioni fresche e fruttate.

## Serrano

*Rosso Conero DOC*

Uvaggio di Montepulciano del Conero con una piccola percentuale di Sangiovese, vinificato con l'obiettivo di esaltare i caratteri fruttati e la piacevolezza di tali vitigni. Affina 4-5 mesi in acciaio. Si distingue per l'aroma vinoso, da cui emerge il tipico profumo di visciole; un'armonica struttura ne completa il profilo gustativo.

## Podere

*Montepulciano d'Abruzzo DOC*

Il "Podere", esalta le caratteristiche varietali del vitigno e di freschezza, coniugandole a una giusta dose di morbidezza e struttura. Affina in vasche di acciaio per circa 4 mesi e riposa per un breve periodo in bottiglia. Il risultato è un vino di medio corpo, di estrema gradevolezza e bevibilità.



i classici



## Fortunae

*Bianchetto del Metauro DOC*

Il Bianchetto, coltivato nella zona settentrionale delle Marche, è la rappresentazione di un vino che trova nell'ottima bevibilità la sua massima espressione. Breve affinamento in acciaio per circa 3 mesi. Si evidenzia al gusto una leggera vivacità e all'olfatto una fragranza fresca e delicata di frutta a polpa bianca.



## Montipagano

*Montepulciano d'Abruzzo DOC*

Versione "bio" del Montepulciano d'Abruzzo, nasce in un terroir particolarmente vocato all'applicazione di tecniche di coltivazione biologica. Parte del vino affina per un breve periodo in botte. L'alto punto di bevibilità e l'assoluta autenticità del vitigno, rappresentano i caratteri fondamentali di questo vino.

camelot

# 2010

  
**UMANI RONCHI**

Azienda Vinicola Umani Ronchi Spa  
S.S. 16 Km 300+400, n.74 - 60027 - Osimo (AN)  
Tel. +39 071 7108019 - Fax +39 071 7108859  
wine@umanironchi.it

[www.umanironchi.com](http://www.umanironchi.com)

  
**UMANI RONCHI**

*Viticoltori in Marche e Abruzzo*



### Casal di Serra

*Verdicchio dei Castelli di Jesi  
DOC Classico Superiore*

Selezione storica di Verdicchio "di annata". Il contatto con i propri lieviti per circa 5 mesi conferisce al vino particolari caratteristiche di ricchezza, eleganza e rotondità. Tra le sensazioni gusto-olfattive emerge una notevole mineralità che ne determina una spiccata attitudine per una positiva capacità di evoluzione.



### San Lorenzo

*Rosso Conero DOC*

Rappresenta la selezione del nostro Rosso Conero, vinificata interamente con Montepulciano proveniente dalle migliori zone dell'area di produzione. L'affinamento in botti di rovere e barriques per un anno e 6 mesi in bottiglia, determina un avvolgente impatto gustativo caratterizzato da tannini armonici e vellutati.



### Jorio

*Montepulciano d'Abruzzo DOC*

Montepulciano in purezza coltivato nelle zone più vocate dell'Abruzzo. Un'accurata selezione, che esprime appieno le massime potenzialità del vitigno: carattere e persistenza gusto-olfattiva. Matura circa un anno in legno e alcuni mesi in bottiglia. Emerge una nota intensa di prugna matura e liquirizia.

### Vellodoro

*Terre di Chieti Pecorino IGT*

Pecorino in purezza proposto dal 2007 per riscoprire e valorizzare i vitigni autoctoni Adriatici. Matura per circa 4 mesi in vasche d'acciaio a contatto con i propri lieviti. E' caratterizzato da una notevole concentrazione di profumi e da un'importante componente acida, che dona spiccate e piacevoli note minerali.

### Fonte del Re

*Lacrima di Morro d'Alba DOC*

Interpretazione di un vitigno autoctono Marchigiano, coltivato in un ridottissimo territorio nei pressi di Morro d'Alba (AN). Affina in acciaio per circa 4 mesi ed alcuni mesi in bottiglia. Si distingue per sentori intensi, caratteristici e aromatici di rosa, viola e sottobosco. Gradisce una temperatura di servizio di 14-15°.



i fuoriclasse



### Vecchie Vigne Casal di Serra

*Verdicchio dei Castelli di Jesi  
DOC Classico Superiore*

Sui filari più antichi del vigneto "Casal di Serra" vengono fatte maturare alla perfezione le uve selezionate per questo vino. L'affinamento in acciaio per 10 mesi e la successiva permanenza in bottiglia favoriscono lo sviluppo di un ampio ventaglio aromatico ed una straordinaria profondità di beva.



### Plenio

*Verdicchio dei Castelli di Jesi  
DOC Classico Riserva*

Il nome, dal latino "plenum", suggerisce pienezza, complessità e persistenza. Fermentato solo in parte in botti grandi di rovere, matura per 18 mesi di cui 6 in bottiglia. Questa Riserva di Verdicchio, vera icona della denominazione, si distingue per l'eccezionale consistenza congiunta ad una estrema raffinatezza.



### Le Busche

*Marche Bianco IGT*

Frutto del connubio tra Chardonnay e Verdicchio, dove il primo apporta ricchezza e profondità, mentre il secondo dona eleganza e serbevolezza, rendendo questo uvaggio incredibilmente longevo. Il mosto viene fermentato in barrique e segue un affinamento di 8 mesi sui propri lieviti e altri 10 in bottiglia.



### Costamorro

*Montepulciano d'Abruzzo  
Colline Teramane DOCG*

Dalla selezione delle migliori uve coltivate nella tenuta Abruzzese, nasce un vero esempio delle grandi potenzialità del vitigno Montepulciano. Permanenza in barrique per 12-14 mesi e altri 8 in bottiglia. Si distingue e si caratterizza per notevole intensità gusto-olfattiva, avvolgenza e persistenza.



### Cùmaro

*Conero Riserva DOCG*

Montepulciano in purezza, coltivato nell'area più vocata del Conero. Dal 2004 può fregiarsi della DOCG "Conero Riserva"; affina in barrique per circa 12 mesi più ulteriori 8 in bottiglia. Sentori fruttati maturi e caratteristici si amalgamano ad una variegata speziatura, per diffondersi ampiamente al palato.



### Pelago

*Marche Rosso IGT*

Montepulciano, Cabernet Sauvignon ed una piccola parte di Merlot, costituiscono la base del Pelago, che nel 1997 conquistò il massimo trofeo al Wine Challenge International di Londra. La sosta in barrique per 14 mesi e un anno in bottiglia amplifica, impreziosisce e ingentilisce il corredo aromatico.

### Maximo

*Marche Bianco IGT*

Sauvignon Blanc in purezza coltivato in particolari condizioni climatiche che favoriscono l'attacco della Botrytis Cinerea, regalando sapori e aromi incredibilmente complessi ed eleganti. Matura un anno in acciaio. Eccellente è l'equilibrio gustativo, con una contenuta dolcezza; spiccano note mielate e di frutta candita.

