

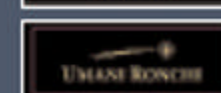
# UMANI RONCHI

MARCHE  
OSIMO (ANCONA)

- ◆ Anno di fondazione: 1955
- ◆ Proprietà: Famiglia Bianchi Bernetti
- ◆ Agronomo: Luigi Piersanti
- ◆ Enologo: Giuseppe Caviola
- ◆ Bottiglie prodotte: 4.000.000
- ◆ Ettari vitati: 200
- ◆ Vendita diretta: sì
- ◆ Visite all'azienda: sì. Visite e degustazioni da martedì a sabato dalle 9.30 alle 13 e dalle 16 alle 19.30. Referente: Lorenzo Casarola ☎ 071.71.08.716
- ◆ Come arrivarci: A14 uscita Ancona Sud; proseguire sulla SS 16 in direzione Sud per circa 3 km. La proprietà è sulla destra



## VINO DELL'ANNO



Cúmaro 2005

Uno dei vini più importanti nella storia della Umani Ronchi, un grande classico annoverabile tra i capostipiti dei vini di pregio dell'area del Conero

I vini prodotti da questa prestigiosa tenuta, distribuiti in Italia e in più di 50 mercati esteri, rappresentano al meglio le principali Doc e Docg delle Marche e dell'Abruzzo. La proprietà conta oltre 200 ettari di vigneti, in particolare Verdicchio e Montepulciano, per un totale di 12 cru con caratteristiche uniche, due cantine di vinificazione e un'avveniristica bottaia la cui architettura ha attirato l'interesse di riviste internazionali. Fondata nel 1955, Umani Ronchi è attualmente diretta da Massimo Bernetti e da suo figlio Michele che, senza rinunciare alla tradizione, hanno dato vita a un coraggioso progetto imprenditoriale caratterizzato da un forte orientamento all'innovazione, alla ricerca e alla sperimentazione.

La Umani Ronchi, che si è sempre distinta per il suo impegno a favore della tipicità enologica e della valorizzazione dei vitigni autoctoni, nel corso degli anni ha progressivamente reimpiantato i propri vigneti introducendo nuovi metodi di coltivazione e, nel massimo rispetto della natura, ha adottato tecniche di agricoltura a basso impatto ambientale. Non meno importante è stata la diversificazione attuata sul territorio di produzione, con l'acquisto, nei primi anni del terzo millennio, di una tenuta in Abruzzo, Montipagano, che è oggi un'azienda di 30 ettari quasi interamente convertita al regime biologico.

I vini principali sono l'eccezionale Verdicchio Riserva Pleno, tra i migliori esempi nella sua categoria, il Casal di Serra Vecchie Vigne, un'altra splendida interpretazione del Verdicchio, il Conero Riserva Cúmaro e infine il Pelago, un blend a base di uve Montepulciano e Cabernet Sauvignon con una piccola percentuale di Merlot. Lanciato come un Igt, il Pelago ha conquistato lodi entusiastiche e si è aggiudicato molti premi in diverse competizioni internazionali. Tra queste il Best Red Wine Overall al London International Wine Challenge (nel 1997) e la medaglia d'oro all'ultima edizione del concorso Sélections Mondiales des Vins - Canada, oltre ai "5 grappoli" della guida Duemilavini: entrambi questi riconoscimenti nel 2008 con il Pelago vendemmia 2005. Pluripremiato anche il Cúmaro 2004 con il Regional Italy Trophy al Decanter World Wine Awards 2007. Importanti riconoscimenti anche al San Lorenzo (vendemmia 2005) alle Sélections canadesi 2008 e al Pleno, da cinque anni consecutivamente insignito dei "3 bicchieri" di Vini d'Italia.

L'ampia gamma dei vini di Umani Ronchi annovera anche interessanti prodotti provenienti dai vigneti abruzzesi, e tra questi l'affermato Jorio e il più recente Costamorro, Colline Teramane Docg, della Tenuta Montipagano.



Michele e Massimo Bernetti



### CONTATTI

UMANI RONCHI SPA  
SS 16 km 310+400, 74  
60027 Osimo (Ancona)  
☎ 071.71.08.019, fax 071.71.08.859  
✉ wine@umanironchi.it  
www.umanironchi.com

Titolari: Massimo e Michele Bernetti  
Direttore commerciale: Stefano Bernetti  
✉ s.bernetti@umanironchi.it  
Direttore marketing e Responsabile comunicazione/ufficio stampa: Michele Bernetti  
✉ michele.bernetti@umanironchi.it

Fascia di prezzo - Nome del vino	Annata	Uve	Gradi	Vinificazione e affinamento	Longevità	Formati
E Casal di Serra Vecchie Vigne, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc	2005	Verdicchio 100%	14	10 mesi in cemento, 12 mesi in bottiglia	10-12 anni	-
E Casal di Serra, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc	2007	Verdicchio 100%	14	5 mesi in acciaio	7-8 anni	M.
E Le Busche, Igt Marche	2006	Verdicchio 50%, Chardonnay 50%	14,5	8 mesi in barrique, 10 mesi in bottiglia	10-12 anni	-
C Pleno, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Doc	2005	Verdicchio 100%	14	12 mesi 70% in acciaio, 12 mesi 30% in acciaio, 6 mesi bottiglia	10-12 anni	-
F Villa Bianchi, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Doc	2007	Verdicchio 100%	13	3 mesi in acciaio	3-4 anni	-
C Costamorro, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg	2004	Montepulciano d'Abruzzo 100%	14	12-14 mesi in barrique e 6-8 mesi bottiglia	10-12 anni	-
C Cúmaro, Conero Riserva Docg	2005	Montepulciano 100%	14	12-14 mesi in barrique e 6-8 mesi in bottiglia	10-12 anni	M., doppio M.
E Jorio, Montepulciano d'Abruzzo Doc	2006	Montepulciano d'Abruzzo 100%	13,5	50% per 12 mesi in botte e 50% per 12 mesi in barrique	6-7 anni	-
G Montepulciano d'Abruzzo Doc	2007	Montepulciano d'Abruzzo 100%	13	4 mesi in acciaio	3-4 anni	-
E San Lorenzo, Conero Doc	2006	Montepulciano 100%	13	50% per 12 mesi in botte e 50% per 12 mesi in barrique	6-7 anni	M.
F Serrato, Conero Doc	2007	Montepulciano 85%, Sangiovese 15%	13	5 mesi in acciaio	3-4 anni	-
B Pelago, Igt Marche	2005	Cabernet Sauvignon 50%, Montepulciano 40%, Merlot 10%*	13,5	14 mesi in barrique, 6-8 mesi in bottiglia	13-15 anni	M., doppio M.
C Massimo, Igt Marche	2004	Sauvignon blanc 100%	14,5	12 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia	10 anni	mezza bott.

\*percentuali soggette a variazioni a seconda delle annate