

# BIBENDA 2016

## UMANI RONCHI 23 { 5 }

Via Adriatica, 12 - 60027 Osimo AN  
Tel. 071 7108019 - Fax 071 7108859  
www.umanironchi.com - wine@umanironchi.it

Anno di fondazione: 1955 Proprietà: famiglia Bianchi Berneri  
Fai il vino: Giacomo Mattioli, Ezepe Cvetkova Agronomo; Luigi Pierantoni  
Regime di Conduzione agricola: biologico certificato, biologico, convenzionale  
Bottiglie prodotte: 7.800.000 Ettari vitati di proprietà: 200 + 30 in affitto  
Vendita diretta: sì  
Visite all'azienda: la prenotazione è necessaria solo per gruppi numerosi  
Come arrivarci: dalla A14 uscita di Ancona sud per Pescara.

Nata negli anni '50 con l'intenzione di produrre vini di qualità, quando lo "sfuso" superava il 70% dell'intera produzione, l'azienda continua a sorprendere per gli standard qualitativi raggiunti, soprattutto se messi in relazione a quelli quantitativi. Tre realtà produttive distinte ma accomunate dalla stessa filosofia e dalle stesse mani. La prima, se non altro per "diritto di fondazione", si articola nella zona di Cupramontana e Montecarotto, conta centodieci ettari di vigne quasi interamente dedicate al Verdicchio con veri e propri cru, che danno vita a etichette ormai storiche. La seconda, dotata anch'essa di propri impianti di vinificazione e quella di Osimo, dove si trova attualmente anche la sede dell'azienda. Poco più di sessanta gli ettari vitati divisi in più vigneti, che anche in questo caso sono meritevoli di citazione in etichetta. Qui regna, ovviamente, il Montepulciano, che governa anche i 30 ettari in conversione biologica, che l'azienda gestisce sulle Colline Teramane in Abruzzo. Anche diversi ettari allevati a Verdicchio sono ormai prossimi alla certificazione biologica. L'estrema attenzione alla sostenibilità ambientale che ha sempre caratterizzato la conduzione dei vigneti non ha, però, impedito all'azienda di avviare progetti di sperimentazione e di utilizzare tecnologie innovative avvalendosi della preziosa collaborazione di tecnici specializzati e dell'Università di Ancona.

## CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO PLENIO RISERVA 2012



Tipologia: Bianco Docg | Uve: Verdicchio 100% | Gr. 14% | € 15 | Bottiglie: 14.800 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Oro lucido. Ampio panorama olfattivo con nespola, pesca e mandorla fresca, fiori di camomilla e ginesira, pietra focaia, menta balsamica e anice stellato, sensazione di cereali secchi con burro. Freschezza sfavillante imbrigliata dalla massa alcolica e dalla morbidezza setosa. Il finale infinito è carico di tipici echi varietali e territoriali. 12 mesi sui lieviti, parte in acciaio e parte in botte grande. Affina più di 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Pollo e gamberi al curry con riso basmati

## CONERO CAMPO SAN GIORGIO RISERVA 2010

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14% | € 40 | Bottiglie: 3.400 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino impenetrabile, all'olfatto apre con marasca, amarena e prugna, nota agrumata, viola, macchia con bacche di corbezzolo e impronta minerale ferrosa. Pepe di Sichuan e cardamomo, bastoncino di liquirizia, cacao e tabacco conciato. La struttura imponente è sorretta da adeguata spalla acida, tannini nobili e morbidezza. Persistenza lunghissima, giocata sull'alternanza dei tipici echi fruttati e di quelli eteri. 12 mesi in barrique, 6 in tonneau e 10 in bottiglia.

Abbinamento: Spezzatino di cinghiale con polenta taragna

## MAXIMO 2012

Tipologia: Bianco Dolce Igt | Uve: Sauvignon Blanc 100% | Gr. 13% | € 16 | Bottiglie: 7.300 | Tipo bottiglia: 0,375 l

Oro sfavillante. Pesche e albicocche disidratate, cedro candito, confetto, miele diiglio su corn flakes, zenzero, zafferano e chiodi di garofano. Dolcezza rilevante che da spessore all'assaggio sorretto da buona freschezza. La scia sapida infarcita di ritorni speziati rende lunghissimo il finale. 10 mesi sui lieviti in cemento e 12 in bottiglia.

Abbinamento: Formaggi erborinati

## PELAGO 2011

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Cabernet Sauvignon 50%, Montepulciano 40%, Merlot 10% | Gr. 14% | € 25 | Bottiglie: 13.200 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino luminoso. Ribes nero e mirtillo, violette e peonie e piacevole nota vegetale di rabarbaro e china. Pepe di Sichuan, noce moscata e cardamomo, scatola di legno di cedro con sigari cubani. Sorso pieno, rotondo, equilibrato, con tannini integrati e un lungo finale sapido. 14 mesi in barrique e 12 in bottiglia.

Abbinamento: Involtini alla siciliana con Pecorino Ragusano

## CONERO CUMARO RISERVA 2011

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14% | € 19 | Bottiglie: 48.300 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino con bordo granato. Marasca e mora, erbe aromatiche di macchia con bacche di rovo, impronta balsamica di eucalipto, cuolo e tostatura di caffè. Struttura di peso con adeguata spalla acida, tannini potenti ma molto ben integrati. decisamente lungo il finale sapido con ritorni di amarena. 14 mesi in barrique e 8 in bottiglia.

Abbinamento: Pappardelle al ragù di cinghiale

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE CASAL DI SERRA VECCHIE VIGNE 2013

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Verdicchio 100% | Gr. 14% | € 15 | Bottiglie: 19.300 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Oro lucido. Olfatto tipico con mandorla fresca, fiori di camomilla e ginesira in primo piano. Profonda vena minerale di pietra focaia, erbe aromatiche e sensazione di corn flakes. L'esuberante freschezza sorregge una struttura imponente che, grazie alla lunga scia sapida, regala un finale molto lungo ricco di ritorni varietali ammandorlati. 10 mesi sui lieviti in cemento e 12 in bottiglia.

Abbinamento: Grigliata mista di crostacei.

## METODO CLASSICO EXTRA BRUT S.A.

Tipologia: Bianco Spumante | Uve: Verdicchio 65%, Chardonnay 35% | Gr. 12,5% | € 16 | Bottiglie: 9.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Verdolino. Impatto minerale lodato, nespola e rilevante nota agrumata, fiori di caprifoglio, lieve sensazione di burro di arachidi spalmato su pane appena stornato. Freschezza e fine perlage conducono il sorso verso un piacevole finale sapido. Chardonnay vinificato in barrique, 30 mesi sui lieviti.

Abbinamento: Zuppa di farro e gamberi

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE CASAL DI SERRA 2014

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Verdicchio 100% | Gr. 13% | € 10 | Bottiglie: 90.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Oro verde. Impatto varietale di nocciolo di pesca con la sua polpa, fiori di mimosa, ricca vena minerale lodata. Al sorso si presenta con un corpo pieno sorretto dalla freschezza. Tipico finale sapido con ritorni varietali di frutta secca. 5 mesi sui lieviti in acciaio.

Abbinamento: Insalata di pollo saporita

## ROSSO CONERO SAN LORENZO 2013

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 13,5% | € 10 | Bottiglie: 75.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino. Amarena sotto spirito, nota vegetale di sottobosco e rabarbaro con bacche di ginepro, speziatura dolce, nota balsamica e lievi sensazioni tostate. Sorso ben proporzionato e con tannini fini. Finale con importanti ritorni vegetali. 12 mesi metà in barrique e metà in botte grande.

Abbinamento: Spiedini malale e verdure

## VELLODORO 2014

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Pecorino 100% | Gr. 12,5% | € 9 | Bottiglie: 120.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Oro chiaro. Impatto minerale lodato con bagaglio varietale di frutta e fiori gialli, leggera nota vegetale. Sorso lieve, equilibrato e piacevole, ideale per un consumo quotidiano. Acciaio.

Abbinamento: Spigola in crosta di sale

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO JORIO 2013

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 13,5% | € 10,50 | Bottiglie: 130.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino. Amarena sotto spirito, nota vegetale di sottobosco e rabarbaro con bacche di ginepro, speziatura dolce, nota balsamica e lievi sensazioni tostate. Sorso ben proporzionato e con tannini fini. Finale con importanti ritorni vegetali. 12 mesi metà in barrique e metà in botte grande.

Abbinamento: Petto di faraona arrosto

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO VILLA BIANCHI 2014

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Verdicchio 100% | Gr. 12% | € 7 | Bottiglie: 300.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Verdolino. Susina e pesca spaccarella, biancospino e ampia ventata di iodio. Ingresso all'insegna della freschezza che lascia spazio alla scia sapida e al finale varietale su toni ammandorlati. Acciaio.

Abbinamento: Tagliolini vongole e asparagi