



## UMANI RONCHI

Via Adriatica, 12  
60027 Osimo (AN)  
Tel. +39 071 7108019  
Fax +39 071 7108859  
wine@umanironchi.com  
www.umanironchi.com  
f Umani Ronchi  
t @UmaniRonchiVino

ANNO DI FONDAZIONE 1955

NOME DEL TITOLARE Massimo e Michele Bernetti

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 2.800.000

VENDITA DIRETTA

VISITE ALL'AZIENDA

ETTARI DI VIGNETO 230

VITICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATA

Pochi dubbi sul fatto che Umani Ronchi rappresenti, per visibilità, chiarezza nelle strategie di marketing, diffusione nei mercati mondiali e, soprattutto, qualità e costanza, il migliore biglietto da visita, insieme a Garofoli (azienda dallo stile leggermente più classico), dei due principali territori vinicoli marchigiani: i Castelli di Jesi, per i bianchi, e il Conero, per i rossi. In tanti anni di degustazioni mai ci è capitato di assaggiare vini nelle rispettive categorie men che ottimi, anche se il colpo del fuoriclasse a volte è mancato. Quest'anno lo troviamo nella Riserva Campo San Giorgio, semplicemente uno dei più grandi vini del Conero mai assaggiati.

■ 95

€ 40,00

### Conero Campo San Giorgio Riserva 2011

*Da uve montepulciano. Matura in barrique e tonneau per 18 mesi. Rubino molto intenso. Note vanigliate in primo piano, poi kirsch, amarena, cacao e tabacco biondo. Sapore deciso, ricco, tannico, potente, ricco di calore alcolico ma ben teso da un'acidità salina molto mediterranea.*

□ 93

€ 18,00

### Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. Casal di Serra Vecchie Vigne 2014

*Da uve verdicchio. 10 mesi in cemento sui lieviti. Giallo dorato intenso. Molto floreale, con note di fiori di campo, poi frutta esotica e pesca bianca. Sapore pieno e deciso, salino, corposo ma teso e molto persistente.*

□ 88

👍 € 9,00

### Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra 2015

*Da uve verdicchio. Solo acciaio sui lieviti. Giallo paglia verdolino. Naso integro e fragrante, con note di fiori di ginestra e di camomilla, poi accenni fumé, di lisi dei lieviti. Sapore salino e fresco, di facile bevibilità, con finale sottile e piacevole.*