



AL COMANDO Michele e Massimo Bernetti nella storica cantina

LA PRESENTAZIONE: LA DICIOTTESIMA VENDEMMIA SEGNA UN CAMBIO

Umani Ronchi guarda al futuro Nuova veste per il «re» Pelago

UNA nuova veste, su sfondo bianco invece che azzurro, più classica rispetto a quella del passato. E' stata presentata ieri pomeriggio presso la cantina Umani Ronchi la nuova etichetta del celebre rosso «Pelago» rielaborata per festeggiare la diciottesima vendemmia.

«Rinnovarsi pur restando fedeli alle proprie origini: ecco la vera sintesi dietro questo cambiamento – ha sottolineato l'amministratore delegato di Umani Ronchi Michele Bernetti – la nuova etichetta è il frutto di un lavoro di ricerca molto accurato ed è destinata ad accompagnare questo vino per i prossimi decenni. Dopo 18 anni di produzione abbiamo deciso di regalare a questa bottiglia un cambio d'abito, un nuovo vestito dal taglio classico, senza tempo». Nei locali della Bottaia presso la sede di Osimo ha avuto inizio un viaggio sensoriale nel mondo Umani Ronchi, tra il calore trasmesso dal legno e

le molteplici note del vino. In degustazione insieme alle bottiglie top Umani Ronchi, il millesimo 2012 del Pelago che ha segnato il passaggio all'età adulta. Questo vino divenne famoso a livello mondiale nel 1997 subito dopo aver vinto l'International Wine Challenge di Londra en-

I BERNETTI
Michele e Massimo:
«Fedeli alle origini
e alla qualità»

trando così nella lista dei vini italiani più ricercati.

«La storia della nostra azienda inizia nel 1959 a Cupramontana, da una piccola fattoria che poi è diventata azienda agricola – ha spiegato il presidente Massimo Bernetti – da sempre la nostra arma vincente è la qualità. Siamo stati ambasciatori nel mondo del Verdicchio e del Rosso Co-

nero, le Marche negli ultimi anni si sono fatte strada nel mondo vitivinicolo, ottenendo visibilità anche sotto il profilo turistico». Il Pelago, ideato dall'enologo di fama mondiale Giacomo Tachis, mette insieme tre diversi uvaggi: Cabernet Sauvignon al 50%, Montepulciano al 40% e Merlot al 10%. Il suo nome deriva dal greco antico pelagos, che significa mare e suggerisce appunto il carattere marino e le peculiarità organolettiche tipiche dei vini prodotti in prossimità delle coste. Il colore è un rosso rubino impenetrabile, con riflessi porpora. Al naso si liberano profumi intensi, puliti e raffinati: fragranze speziate di caffè, pepe nero, liquirizia e tabacco che si aprono su fondo di erba e fieno tipici del Cabernet. In bocca l'impatto è di frutti di bosco, vaniglia e aromi minerali; tannini importanti ma evoluti, con sensazioni gustative in armonia con la grande corposità di questo vino.