

BIBENDA 2017

UMANI RONCHI

24 {5🍷}

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

📍 Vedi su Google Maps

Anno di fondazione: 1955 **Proprietà:** famiglia Bianchi Bernetti
Enologo: Giacomo Mattioli, Beppe Caviola **Agronomo:** Luigi Piersanti
Regime di Conduzione agricola: biologico certificato, biologico, convenzionale
Bottiglie prodotte: 2.800.000 **Ettari vitati di proprietà:** 200 + 30 in affitto
Vendita diretta: si
Visite all'azienda: la prenotazione è necessaria solo per gruppi numerosi
Come arrivarci: dalla A14 uscita di Ancona sud per Pescara.

L'azienda nasce negli anni '50 per volere di Gino Umani Ronchi come piccola azienda a Cupramontana per la produzione di verdicchio. Pochi anni dopo Massimo Bianchi Bernetti decide di rilevare la cantina con l'intenzione di produrre vini di qualità. Inizia così, in un'epoca in cui lo "sfuso" superava il 70% dell'intera produzione, un percorso di costante ricerca di elevati standard qualitativi applicati a produzioni quantitativamente ingenti. Il patrimonio viticolo cresce così di anno in anno e vengono avviate forme di collaborazione per rinnovare le tecniche agronomiche e di vinificazione. Filosofia questa che, senza risentire delle mode che cambiavano, è proseguita anche con l'ingresso in azienda, nei primi anni '90, del figlio di Massimo, Michele. Proprio in questi anni, contraddistinti dal boom degli internazionali, l'azienda decise di avvalersi della collaborazione di Giacomo Tachis per la produzione del Pelago. Il nome in greco significa mare aperto a testimoniare l'influenza che l'Adriatico ha sui vigneti del Conero. In quest'ottica territoriale Tachis volle inserire il Montepulciano nel blend di Cabernet Sauvignon e Merlot. Nel 2001 la conduzione della cantina passò al giovane Beppe Caviola ma la filosofia produttiva voluta da Michele Bianchi Bernetti è rimasta la stessa, affrontando scelte coraggiose per mantenere alta la qualità. Ultima arrivata di queste scelte è la conversione in biologico di gran parte del vigneto, adottando comunque il protocollo anche in quella porzione non ufficialmente a regime. Un patrimonio vitivinicolo molto esteso con circa duecento ettari di proprietà e trenta in affitto divise in tre realtà produttive distinte. La prima, se non altro per "diritto di fondazione", si articola nella zona di Cupramontana e Montecarotto, conta centodieci ettari di vigne quasi interamente dedicati al Verdicchio con veri e propri cru, che danno vita a etichette ormai storiche. La seconda, dotata anch'essa di propri impianti di vinificazione è 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, anch'essi in conversione biologica, che l'azienda gestisce sulle Colline Teramane in Abruzzo. 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 2013 🍷🍷🍷🍷🍷



Tipologia: Bianco Doc | Uve: Verdicchio 100% | Gr. 14% | € 16,50 | Bottiglie: 13.200 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Dorato. Bagaglio olfattivo di ampia tipicità con arbusto di ginestra in fiore, pesca gialla con il suo nocciolo, malva e lievi sensazioni di cereali, netta la vena di pietra focaia, note balsamiche, anice stellato, lievi sensazioni di cereali e di mallo di noce. Struttura solida resa agile da freschezza esuberante e dalla progressione sapida che guida il finale lunghissimo e di perfetta corrispondenza retro olfattiva. 12 mesi sui lieviti, 60% in acciaio e 40% in botte grande. Affina più di 6 mesi in bottiglia.

CONERO CAMPO SAN GIORGIO RISERVA 2011 🍷🍷🍷🍷🍷

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14% | € 40 | Bottiglie: 3.500 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino compatto. Impatto di frutta in confettura e prugne California, seguono i fiori appassiti, il sottobosco con vaghezze muschiate e denso strato di humus, il cacao mentolato con arachidi appena tostate. Sorso muscoloso dotato di buon tessuto tartarico e profonda scia sapida. I tannini sono perfettamente levigati e la chiusura, di infinita persistenza, ripresenta le sensazioni di confettura. 12 mesi in barrique, 6 in tonneau e 10 in bottiglia.

MAXIMO 2013 🍷🍷🍷🍷🍷

Tipologia: Bianco Dolce Igt | Uve: Sauvignon Blanc 100% | Gr. 13% | € 16,50 | Bottiglie: 7.000 | Tipo bottiglia: 0,375 l

Oro lucido. Uva passa e albicocca disidratata, buccia d'arancia candita con zenzero e zafferano, cenni di miele e sensazioni minerali calcaree. Ingresso dolce e morbido ben sostenuto da adeguata freschezza e vibrante spinta sapida che gestisce la girandola dei ritorni spezie e canditi. Uve bottrizzate appassite in pianta. 10 mesi sui lieviti in acciaio e 12 in bottiglia.

CONERO CUMARO RISERVA 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14% | € 19,50 | Bottiglie: 45.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino. Amarene stramature, viole, macchia mediterranea con bacche di corbezzolo, alloro e mentuccia, tabacco conciato e cuoio. Pieno ed equilibrato con giusto contrappunto tra adeguata freschezza e massa alcolica e glicerica di notevoli dimensioni. Lungo e piacevole il finale sapido ricco di echi fruttati. 14 mesi in barrique e 8 in bottiglia.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE CASAL DI SERRA 2015

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Verdicchio 100% | Gr. 13% | € 10 | Bottiglie: 140.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Oro verde. Pesca gialla e mandorla fresca, fiori di ginestra, intensa la vena minerale calcarea, lieve la sensazione di cereali. La progressione fresco sapida e accompagnata da adeguata nota glicerica. Chiude lungo con intensi richiami varietali. 5 mesi sui lieviti in acciaio.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE CASAL DI SERRA VECCHIE VIGNE 2014

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Verdicchio 100% | Gr. 13,5% | € 16,50 | Bottiglie: 20.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Oro brillante. Mela cotogna e nocciolo fresco di pesca con fiori di tarassaco e mimosa, erbe officinali, intense le sensazioni salmastre, lievi quelle di fieno. Tipico al sorso con freschezza esuberante e intensa scia sapida a disegnare il lungo finale in cui ritornano le vibrazioni varietali di mandorla fresca. 10 mesi sui lieviti in cemento e 12 in bottiglia.

VELLODORO 2015

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

Dorato. Nespole e susine, fiori di tarassaco e camomilla, erbe aromatiche e discreta impronta iodata. Beva facile e immediata grazie alla freschezza, piacevole finale con ritorni vegetali. 4 mesi sui lieviti in acciaio.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO JORIO 2014

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

Rubino. Marasca e ribes, sottobosco con muschio e humus, noce moscata e tabacco cubano. Tannini ricchi di giovanile entusiasmo, fresco e sapido chiude con echi vegetali. 12 mesi metà in barrique e metà in botte grande.

PELAGO 2012

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Cabernet Sauvignon 50%, Montepulciano 40%, Merlot 10% | Gr. 14% | € 25 | Bottiglie: 15.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino vivido. Marasche e mirtilli, arbusti di gariga con bacche di sanguinella, rabarbaro e corteccia di china, lievi le sfumature minerali, intense quelle balsamiche, di spezie dolci e di polvere di caffè. Sensazione di rotondità all'assaggio grazie al perfetto bilanciamento delle componenti. Tannini vellutati e lungo finale giocato sulle note di frutta rossa matura. 14 mesi in barrique e 12 in bottiglia.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO VILLA BIANCHI 2015



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

Verdolino. Frutta e fiori gialli, vaghezze di erbe aromatiche e ventata iodata. Esile ma piacevole, ideale per la beva quotidiana. 3 mesi sui lieviti in acciaio.

ROSSO CONERO SAN LORENZO 2014

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

Rubino. More e visciole, arbusti di gariga e bacche di sanguinella, lievi le sensazioni calcaree, più intense quelle balsamiche e tostate. Tannini fini e freschezza adeguata rendono piacevole il sorso che chiude sulle note fruttate. 12 mesi metà in barrique e metà in botte grande.