



## UMANI RONCHI

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

 Umani Ronchi

 @UmaniRonchiVino

**ANNO DI FONDAZIONE** 1955

**NOME DEL TITOLARE** Massimo e Michele Bernetti

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE** 2.800.000

**VENDITA DIRETTA**

**VISITE APERTE**

**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.

  97

€ 40,00

### Conero Campo San Giorgio Riserva 2012

*Da uve montepulciano. Matura 12 mesi in barrique nuove e 6 mesi in botte grande. Rosso porpora intenso. Naso ampio, profondo e complesso, si apre con note fruttate intese di frutta scura, poi arrivano vaniglia, liquirizia, cuoio e tabacco. Bocca elegantissima e molto intensa, con un tannino morbido, una buona balsamicità e freschezza, un finale lungo e piacevolmente tendente al fruttato.*

 94

€ 17,00

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

*Da uve verdicchio. Affina 10 mesi in cemento. Giallo intenso tendente al dorato. Naso ampio ed elegante, con sentori di frutta dolce e matura a polpa gialla, richiami balsamici e floreali di camomilla, acacia e ginestra. Bocca intensa, morbida e avvolgente, lunga, fresca e persistente.*

 93

€ 20,00

### Conero Cùmaro Riserva 2013

*Da uve montepulciano. Matura 12-14 mesi in barrique. Rubino pieno. Naso intenso di frutta rossa matura avvolta da spezie, pepe nero, noce moscata, tabacco. Bocca con buona acidità, intenso e morbido con piacevole retrogusto fruttato e speziato.*

 92

€ 17,00

### Castelli di Jesi Verdicchio Classico Plenio Riserva 2014

*Da uve verdicchio. 60% in acciaio e 40% in botti di rovere per 12 mesi. Giallo paglierino tendente al dorato. Naso di frutta tropicale, miele di acacia, vaniglia, spezie dolci e frutta secca. Bocca burrosa, con buona spalla acida, tornano sentori affumicati, e una buona persistenza, nota mielata nel finale lungo e persistente.*

 90

 € 10,00

### Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra 2016

*Da uve verdicchio. Affina 5 mesi in acciaio. Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Naso intenso di frutta gialla, tendente al tropicale, fiori di campo e glicine. Spiccano al palato acidità e sapidità.*