

BIBENDA 2018

UMANI RONCHI

26 {5🍷}

Via Adriatica, 12 - 60027 Osimo AN

📍 Vedi su Google Maps

Tel. 071 7108019 - Fax 071 7108859

www.umanironchi.com - wine@umanironchi.it

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: 3.000.000 **Ettari vitati di proprietà:** 210 + 30 in affitto
Vendita diretta: sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi ad Andres Ariza allo 071 7108716
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.

MAXIMO 2014 🍷🍷🍷🍷🍷



Tipologia: Bianco Dolce Igt | Uve: Sauvignon Blanc 100% | Gr. 13% | € 16,50 | Bottiglie: 6.000 | Tipo bottiglia: 0,375 l

Dorato luminoso. Ampio e originale bagaglio olfattivo che si apre con agrumi canditi e papaya disidratata, per virare poi sulle note speziate di zafferano e zenzero, zagare in fiore e miele, sull'insieme incombono intense le sensazioni iodate e salmastre. Finezza ed eleganza disegnano il sorso con la dolcezza perfettamente contenuta da freschezza esuberante e resa dinamica dalla spinta sapida che guida la giostra degli echi speziati e canditi del lunghissimo finale. Uve bottrizzate appassite in pianta. 10 mesi sui lieviti in acciaio e 12 in bottiglia.

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO PLENIO RISERVA 2014 🍷🍷🍷🍷🍷



Tipologia: Bianco Docg | Uve: Verdicchio 100% | Gr. 13,5% | € 17 | Bottiglie: 15.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Dorato. Tipico profilo olfattivo disegnato da nespole e susine, mandorla dolce, fiori di tarassaco, timo e salvia, fieno secco, intense le sensazioni salmastre leggere quelle di spezie dolci. L'annata fredda e piovosa a sviluppato la trama tartarica che rende il sorso agile e dinamico lasciando spazio nel finale all'esplosione sapida che regala spessore e lunga persistenza. 12 mesi sui lieviti, 60% in acciaio e 40% in botte grande. Affina più di 6 mesi in bottiglia.

CONERO CAMPO SAN GIORGIO RISERVA 2012 🍷🍷🍷🍷

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14% | € 40 | Bottiglie: 4.500 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino compatto. Raffinato ventaglio di sensazioni olfattive che si esprime con mirtillo e ribes neri, viole in fiore, macchia mediterranea con bacche di corbezzolo, nota ematica, alloro ed anice stellato, tabacco cubano e leggera tostatura di arachidi chiudono l'ampio spettro aromatico. Nonostante la struttura di notevoli dimensioni esprime eleganza al palato in virtù del bilanciato rapporto tartarico glicerico. I tannini sono nobilmente levigati e la chiusura sapida, di infinita persistenza, ripropone le mature vibrazioni di piccola frutta rossa. 12 mesi in barrique, 6 in tonneau e a lungo in bottiglia.

PELAGO 2013

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Cabernet Sauvignon 50%, Montepulciano 40%, Merlot 10% | Gr. 14% | € 26 | Bottiglie: 15.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino luminoso. Sulla scia di spezie dolci e balsamiche salgono al naso sensazioni fruttate di amarene e visciole, floreali di peonie appassite, vegetali pulite di sottobosco con vaghezze di tuberi preziosi e liquirizia, leggiadra la cornice di cuoio conciato. Equilibrio e finezza d'altri tempi con corpo ben dimensionato, adeguata freschezza a sostegno, tannini di nobile animo, finale sapido e di lunga persistenza speziata. 14 mesi in barrique e 12 in bottiglia.

CENTOVIE 2015

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Pecorino 100% | Gr. 13,5% | € 17 | Bottiglie: 9.200 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Oro brillante. Al naso si apre con una vasta gamma di sensazioni che vanno dall'ananas alla frutta esotica, dal bouquet di fiori bianchi e gialli alle erbe officinali, dalla leggiadra nota balsamica a quella intensa salmastra, vaghe le sfumature di spezie dolci. Flessuose note gliceriche ammaliano la fitta trama tartarica creando un equilibrio perfetto che sfocia in un lungo finale intensamente sapido. 12 mesi sui lieviti metà in cemento e metà in tonneau usati.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE CASAL DI SERRA VECCHIE VIGNE 2015

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Verdicchio 100% | Gr. 13,5% | € 17,50 | Bottiglie: 11.300 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Dorato intenso. Impatto olfattivo di esemplare tipicità con susine e passion fruit, mandorla fresca, arbusto di ginestra in fiore, salvia e finocchiella fresca, muesli e filone minerale roccioso. Perfetta corrispondenza all'assaggio con la giostra di ritorni varietali che pervadono il sorso cavalcando la lunga e intensa progressione fresco sapida. Piccola macerazione sulle bucce e poi 10 mesi sui lieviti in cemento e 12 in bottiglia.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE CASAL DI SERRA 2016

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Verdicchio 100% | Gr. 13% | € 10 | Bottiglie: 135.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Lampi verdi su fondo dorato. Olfatto giovane e fresco con pesca gialla in polpa e nocciolo, fiori e foglie di artemisia, malva, fiocchi di avena e profonda impronta minerale. sorso leggero e beverino grazie al binomio fresco sapido e alle inaspettate note gliceriche. Chiude lungo sulle note fruttate. 5 mesi sui lieviti in acciaio.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO JORIO 2015

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 13,5% | € 10,50 | Bottiglie: 135.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino. Impatto olfattivo didascalico con ciliegie e mirtilli, macchia mediterranea con bacche di sanguinella, leggiadra vena ferrosa, cannella e tabacco mentolato. Coerente al sorso con i ritorni varietali che scivolano lungo il solco fresco sapido. Piacevole chiusura fruttata. 12 mesi metà in barrique e metà in botte grande.

ROSSO CONERO SAN LORENZO 2015

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 13,5% | € 10 | Bottiglie: 60.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino. Al naso si apre con intense sensazioni fruttate di marasca, violette in fiore, macchia con le sue bacche, origano e eucalipto, noce moscata e tabacco cubano. Sorso ben equilibrato, fresco e con tannini fini. Chiude sapido sulle note fruttate. 12 mesi metà in barrique usate e metà in botte grande.