



*La tradizione è
un'innovazione
riuscita.*

L'ETICHETTA - UMANI RONCHI PELAGO

Un rosso che dimostra come nelle Marche si possono produrre anche vini ben strutturati e da invecchiamento

Pubblicato da L'Arusante il 09/08/2016

Già dal nome, "Pelago", che deriva dal greco antico "pelagos" e significa "mare", si capisce quali siano le caratteristiche salienti di questo vino e dei vini prodotti in prossimità delle coste. Un vino, il Pelago, che dal 1997 quando è stato meritoriamente premiato con il "Best Red Wine Overall" all'International Wine Challenge di Londra, è entrato a pieno titolo nell'elenco dei vini italiani più ricercati nel mondo. Si ottiene unendo al Montepulciano, vitigno autoctono, del Cabernet Sauvignon, vitigno tipicamente bordolese, e, in minor parte, anche del Merlot. La cantina che lo produce è la **Umani Ronchi** fondata intorno agli anni Cinquanta a Cupramontana, in provincia di Ancona. Con questo vino la cantina, già nota per i più locali vini Rosso Conero e Verdicchio dei Castelli di Jesi, ha dimostrato fin dalla sua prima annata di produzione, ovvero la 1994 (unica annata che peraltro conteneva anche una piccola parte di cabernet franc), che nelle Marche è possibile produrre anche vini ben strutturati e da invecchiamento. Uno di quei vini, insomma, che se lo si dimentica in cantina, cosa a mio avviso molto difficile, è in grado di reggere tranquillamente diversi anni di riposo in bottiglia. Un grande vino concepito dal consulente di allora Giacomo Tachis, recentemente scomparso, e padre di altri grandissimi vini tra cui, tanto per citarne uno, il Sassicaia. Il Pelago si ottiene da vigneti che si trovano a Osimo a circa 150 metri sul livello del mare. La vendemmia avviene in tre fasi, ciascuna dedicata a ciascuno dei tre vitigni utilizzati e, in particolare, inizia ai primi di settembre per le uve Merlot, si prosegue a fine settembre per le uve Cabernet Sauvignon e si conclude nella seconda decade di ottobre con il Montepulciano, quando quest'ultimo vitigno autoctono raggiunge la migliore maturazione fenolica. Dopo la fermentazione malolattica, svolta in fermentini di acciaio a temperatura di 27/29 gradi centigradi, l'affinamento viene fatto in barrique di rovere da 225 lt. per 14 mesi e poi in bottiglia per circa un altro anno e in ambiente termo controllato.



Analisi visiva: rosso rubino intenso con splendidi riflessi violacei

Analisi olfattiva: ribes, tabacco, pepe e liquirizia

Analisi gustativa: elegante, morbido, finale lungo con sentori di vaniglia nel finale

Temperatura di servizio: 19°/20°