

► 21 aprile 2017



SORSEGGIANDO
di **LUCA**
GARDINI



PELAGO UMANI RONCHI NEL SEGNO DI TACHIS

Le Marche sanno spesso sorprendere. Giri per quelle terre che sono un distillato del nostro Paese e scopri bianchi e rossi tra i più buoni in assoluti. È il caso del «Pelago» di Umani Ronchi che può essere considerato un gioiello dell'agricoltura marchigiana. Il merito è della famiglia Bianchi-Bernetti che ha sempre avuto occhi e cuore aperti al nuovo mantenendo i piedi sulla terra. Anzi sul territorio. Grazie ai consigli dell'indimenticabile Giacomo Tachis, il più illuminato e colto dei nostri enologi, Umani Ronchi abbinò Cabernet Sauvignon e Merlot al Montepulciano per ottenere un vino elegante e potente. Il Pelago 2012 ha un color rubino intenso, profumi di amarena e spezie dolci. Al gusto rivela note di frutta nera matura, cioccolato amaro con sfumature balsamiche e tannino sapido.



PELAGO 2012, Marche Rosso, Umani Ronchi, Osimo (AN). UVE: Montepulciano, Cab. Sauvignon e Merlot. PREZZO: circa 25 euro

IL VOTO

94/100

RAPPORTO QUALITÀ PREZZO

OTTIMO

★★★★★

SI ABBINA CON
CONIGLIO
ALLE PRUGNEDEGUSTARE ASCOLTANDO
MARIO BIONDI
«STAY WITH ME»