

La Hoz 2011 Umani Ronchi, lo spumante che non ti aspetti

di Francesco Annibali 31-07-2017



Quando il verdicchio si sposa con lo chardonnay per dar vita a uno spumante millesimato di gran classe: il Metodo Classico Nature La Hoz 2011 Umani Ronchi.

Protagonista della liberazione di Ancona dai francesi, il Generale La Hoz si ritrova, a due secoli dalla scomparsa, la dedica di uno spumante metodo classico. Quelli che una volta si chiamavano, con un termine che più ganzo non si può, ‘*chamenoise*’. Gli spumanti dei francesi, insomma.

Che sia una beffa ai cugini d’Oltralpe? Conoscendo bene lo stile della famiglia Bernetti di Umani Ronchi, ne dubitiamo profondamente. E poi le truppe napoleoniche in terra di Marca si comportarono bene sul piano enoico (che francesi sarebbero stati?): portarono il pinot nero nel pesarese e il cabernet sauvignon nel sud della regione. Lo chardonnay invece per il 20% compone questo eccellente spumante, a regalare qualche sorriso al verdicchio (all’80%) che, quando viene interpretato con le bolle, sorprende spesso in positivo.

Questo La Hoz senza dosaggio piacerà (ma piacerà moltissimo) solo a chi ama i vini ossuti e salini. Però tutti gli appassionati possono essere felici: in regione è nata una nuova stella con le bolle.



Da uve verdicchio 80% e chardonnay 20%. Fermentazione e maturazione del verdicchio base in acciaio. Fermentazione dello chardonnay base in acciaio, maturazione di 10 mesi in tonneaux. Dopo l’assemblaggio e la presa di spuma, affina sui li...