



**UMANI RONCHI**

# Centovie, il nuovo Pecorino biologico



“**A**bbiamo scelto l'appuntamento con il vino per eccellenza per presentare il nostro nuovo Centovie, Pecorino Igt biologico, annata 2015, prodotto nella zona di Roseto degli Abruzzi, dove Umani Ronchi possiede una tenuta da 30 ettari con vista sul Gran Sasso d'Italia, vitati a Montepulciano (in quota maggioritaria) e Pecorino. Le stesse terre dove da diversi anni produce anche il Montepulciano d'Abruzzo Jorio o il Pecorino Vellodoro, che hanno già conquistato significative posizioni di mercato in Italia e nel mondo. Le uve provenienti dalla tenuta sono biologiche per volere della natura prima ancora che dell'uomo, in quanto la posizione soleggiata e ventosa allo stesso tempo e un sottosuolo equilibrato e autosufficiente, non hanno richiesto alcun intervento ulteriore”.

Così **Massimo** e **Michele Bernetti** spiegano il progetto enologico in Abruzzo della Umani Ronchi, iniziato 25 anni fa e proseguito attraverso sperimentazione agronomica e in vinificazione, supportato anche dall'età media delle viti, che ha contribuito ad una maggiore complessità delle uve, e dai due metodi di allevamento, tendone con potatura lunga e controspalliera con potatura a cordone speronato. “Il Centovie, nato dall'ispirazione che viene osservando i filari della tenuta, ha due anni di affinamento in parte in acciaio e in parte in legno grande e un ventaglio sensoriale che racchiude la sintesi del racconto di una terra unica.

A questo seguirà in futuro, quando l'ottimale invecchiamento lo suggerirà, un Montepulciano Centovie”. 