

Plenio, la Riserva è per sperimentare

IL MIO VINO

FRANCO RICCI
Fondazione Italiana Sommelier



UNA PICCOLA azienda nata a Cupramontana negli anni Cinquanta, rilevata da pochi anni dopo Massimo Bianchi Bernetti con l'intenzione di produrre vini di qualità in un'epoca in cui lo "sfuso" imperava. Una filosofia coraggiosa tramandata orgogliosamente di padre in figlio. Negli anni

Novanta, il figlio di Massimo, Michele, avvia un'importante collaborazione con il grande Giacomo Tachis per la produzione del rosso Pèlago. A questo proposito vale la pena di sottolineare come anche noi addetti ai lavori scopriamo ancora a distanza di anni come tutti o quasi tutti i migliori vini italiani siano creature del grande Tachis, padre e maestro di tutta l'enologia moderna. Nel 2001 il passaggio di consegne al piemontese Beppe Caviola, proseguendo nella strada delle scelte coraggiose per mantenere alta la qualità in tutta la produzione. In questo solco arriva la conversione in biologico di gran parte del vigneto, un patrimonio di oltre duecento ettari, oltre la metà dei quali a Cupramontana destinati al Verdicchio. Da qui arriva il Plenio, che in questa versione Riserva mostra uno smagliante colore dorato, un bagaglio olfattivo ampio di ginestra in fiore, pesca gialla, note vegetali e minerali sulle quali svetta la pietra focaia, seguono note balsamiche e speziate di menta e anice stellato. Al palato è teso e di solida struttura, resa agile da un'esuberante e gradita freschezza e da una giusta vena sapida che guida un lunghissimo finale. Un vino di grande versatilità, da sperimentare soprattutto negli abbinamenti più complicati, ad esempio con i piatti della cucina indiana.

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Plenio Riserva 2013

Uve: Verdicchio 100% - Gr. 14%

Euro 17 prezzo medio in enoteca

Umani Ronchi

Via Adriatica, 12 - 60027 Osimo (AN)

Tel. 071.7108019

www.umanironchi.com - wine@umanironchi.it

