

**UMANI RONCHI**

# Un nuovo Pecorino per il Vinitaly Tra i rossi si rinnova il Pelago

**AL VERTICE**  
Michele Bernetti  
è alla guida della  
cantina Umani  
Ronchi. La  
cantina  
marchigiana ha  
210 vigneti  
coltivati in  
biologico



**PRESENTE** fin dalla prima edizione di Vinitaly nel 1967, Umani Ronchi sceglie l'importante vetrina per il lancio della sua nuova etichetta, un Pecorino della vendemmia 2015 proveniente dalla tenuta abruzzese Montipagano. «Un progetto ambizioso» dice Michele Bernetti «per un vino affinato in acciaio e in legno grande che andrà ad affiancare l'altro Pecorino, il Vellodoro». Attenta alla qualità e alla sostenibilità dei propri vini, la Cantina marchigiana conta 210 vigneti coltivati in biologico. Il processo di conversione partito dalla tenuta abruzzese nel 2001, ha coinvolto poi i territori del Verdicchio e una parte di quelli del Conero. «Siamo orgogliosi del nostro percorso», continua Bernetti. «Lo sforzo è stato notevole – prosegue l'imprenditore –, ma ora possiamo proporre due etichette che hanno già ottenuto la certificazione: il Montepulciano d'Abruzzo Montipagano e

lo storico Verdicchio dei Castelli di Jesi Casal di Serra, che si presenterà a Vinitaly con la sua seconda vendemmia bio.

**SUL FRONTE** dei rossi farà il suo debutto veronese la nuova immagine del Pelago, celebre vino che nel 1997 vinse l'International Wine Challenge di Londra. L'annata 2012 segna il traguardo dei 18 anni e per l'occasione gli è stata regalata un'etichetta dallo stile più classico e tradizionale. «Rinnovarsi pur restando fedeli alle proprie origini: ecco la vera sintesi dietro questo cambiamento – ha sottolineato Bernetti – la nuova grafica del Pelago è frutto di un lavoro di ricerca molto accurato ed è destinata ad accompagnare questo vino per i prossimi decenni». Nei giorni della kermesse Umani Ronchi sarà tra i protagonisti di numerosi eventi, dal prestigioso Opera Wine, alle degustazioni di Doctor Wine e Gambero Rosso.