

Luciano Ferraro e Luca Gardini

I MIGLIORI
100
VINI
E VIGNAIOLI
D'ITALIA

Guida ai vini
e ai produttori d'eccellenza del 2017



CORRIERE DELLA SERA



MICHELE BERNETTI

Umani Ronchi

Il percorso parte da Cupramontana, nella piccola fattoria di Gino Umani Ronchi. Poi arriva Massimo Bianchi-Bernetti e l'era dello sfuso viene gradualmente chiusa, per puntare alla produzione di qualità. Negli anni Novanta il figlio Michele spinge per un ulteriore rinnovamento. Ed è in quel periodo che su Umani Ronchi si staglia la figura di Giacomo Tachis, il «mescolatore di vini», come si definiva lui, che inventò Sassicaia, Solaia, Tignanello, Turriga. In Umani Ronchi un altro tocco magico: Tachis mise a punto la formula del Pelago. «Allora facevamo Verdicchio e Montepulciano d'Abruzzo» racconta Michele. «Pensavamo a un uvaggio bordolese, a un blend con un autoctono. Cabernet, Merlot e Montepulciano: ci pensò Tachis». Il Pelago è ormai diventato maggiorenni, mietendo successi. Dopo Tachis, ora c'è Beppe Caviola come enologo. E Umani Ronchi si è espansa fino agli attuali 210 ettari in tre macro zone: Castelli di Jesi, Conero, Abruzzo.

L'ETICHETTA



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE CASAL DI SERRA 2015

La vinificazione elementare, solo acciaio, mette in evidenza le interazioni tra uno dei grandi vitigni pallidi italiani e il savoir-faire di un'azienda che non fa della quantità un pretesto per abbassare il tiro rispetto all'eccellenza. Profumi nitidi e puliti, aspetto, quest'ultimo, spesso sottovalutato. Asciutto, succoso, sassoso, reso complesso da toni di frutta secca e sale.

ABBINAMENTO: calamari alla griglia

ALTRI VINI CONSIGLIATI

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Pleno 2013
Campo San Giorgio Riserva 2011

Per visitare la cantina

Aperti tutto l'anno eccetto alcuni giorni durante le festività natalizie e 25 aprile, 1° maggio, 15 agosto, 18 settembre, 1° novembre, 8 dicembre

La prenotazione è necessaria per i gruppi. Può essere effettuata da martedì a sabato chiamando il numero 071 7108716 o mandando una mail a puntovendita@umanironchi.it

Per acquistare

Modalità di pagamento: contanti, bancomat e carte di credito. Si effettuano spedizioni con pagamento a mezzo bonifico

Umani Ronchi

Via Adriatica, 12
60027 Osimo (AN)

Tel. +39 071 7108019

wine@umanironchi.it
www.umanironchi.com