

## ABBINAMENTO DEL VINO

# Umani Ronchi La Hoz regala super bollicine

**U**mani Ronchi è un'azienda dinamica e contemporanea, ispirata dalla tradizione ma evoluta grazie alla ricerca. Fondata negli anni '50 da Gino Umani Ronchi, si è consolidata grazie alla proprietà di Massimo Bernetti. Oggi Michele Bernetti, figlio di Massimo, la dirige con conoscenza e caparbietà grazie anche ad un team di prim'ordine. Dopo molta sperimentazione e prove di vinificazione, ecco l'interpretazione di vino spumante con La Hoz 2008, made in Serra de' Conti. Color giallo paglierino brillante e intenso, perlage fine e persistente. Bouquet con sentori floreali e fruttati, poi ricordi di agrumi, pasticceria e tostatura. Al palato l'ingresso è decisamente avvolgente, pieno e sapido; nel finale spiccano mineralità e sfumature di mandorla amara e nocciola tostata. Che bollicina! Capace di sostenere anche i più impegnativi pranzi estivi.

**a tes.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## INFO VINO

- **Denominazione:** Spumante Metodo Classico Millesimato La Hoz 2008 Umani Ronchi
- **Vitigni:** Verdicchio 80%, Chardonnay 20%
- **Alcol:** 12%
- **Formato:** 0,75 L
- **Consumo ideale:** 2018/2028
- **Temperatura di servizio:** 6°-8°
- **Prezzo in enoteca:** 28 euro