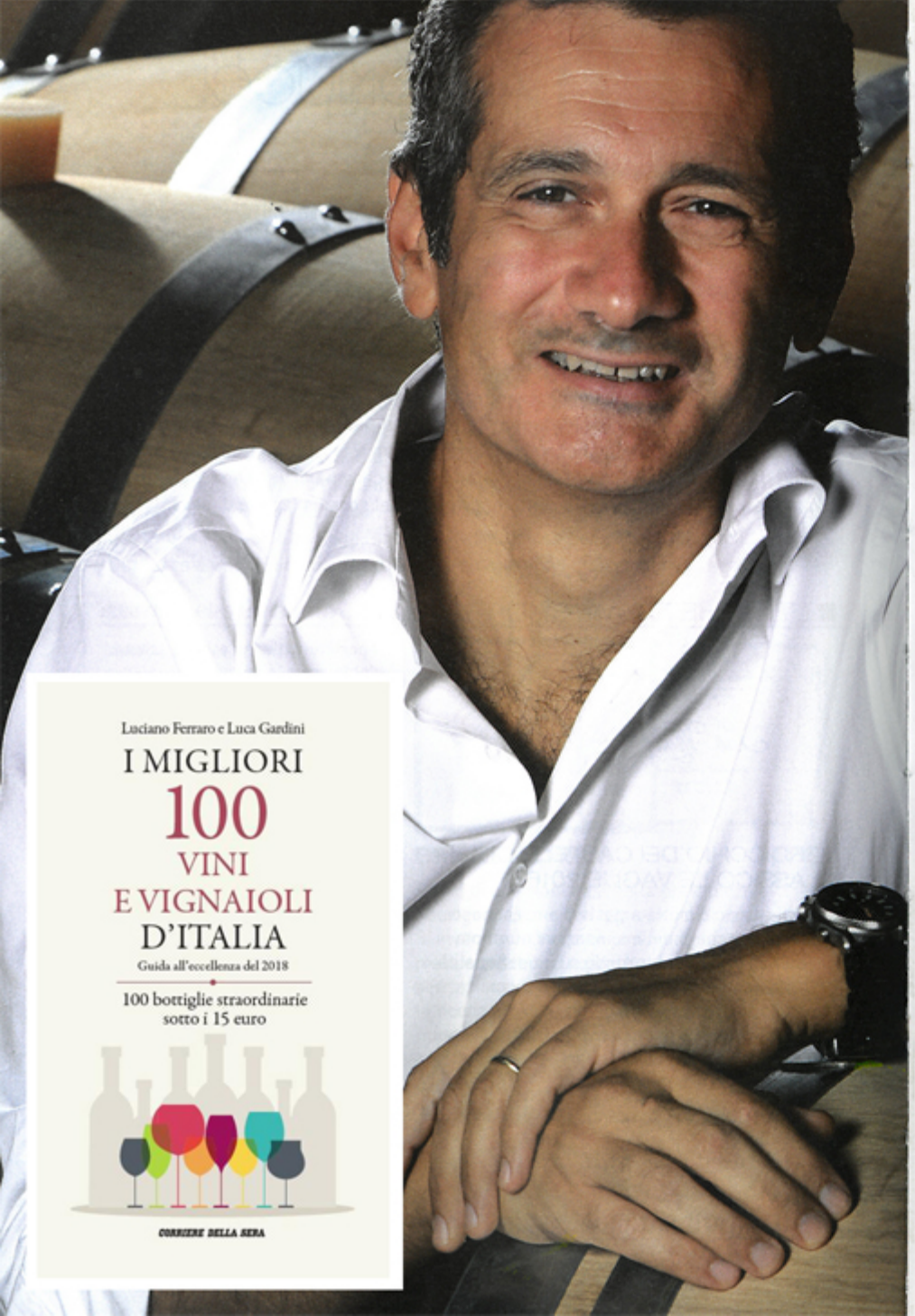

MICHELE BERNETTI

Umani Ronchi

Una storia che inizia cinquant'anni fa a Cupramontana, nella fattoria di Gino Umani Ronchi. Negli anni Settanta arriva Massimo Bernetti e l'era dello sfuso viene archiviata per puntare alla produzione di qualità. La svolta arriva negli anni Novanta con il figlio Michele Bernetti e l'incontro con Giacomo Tachis, il «mescolatore di vini», come si definiva lui, che inventò Sassicaia, Solaia, Tignanello e Turriga. In Umani Ronchi un altro tocco magico: Tachis mise a punto la formula del Pelago. «Facevamo Verdicchio e Montepulciano d'Abruzzo - ricorda Michele -, pensavamo a un uvaggio bordolese, a un blend con autoctono. Cabernet, Merlot e Montepulciano. Lo realizzò Tachis». Ora l'azienda è proprietaria di 230 ettari di vigneti tra Marche e Abruzzo. Michele Bernetti, affiancato dall'enologo Beppe Caviola, divide la sua vita tra due grandi passioni: il vino e lo sci. Le prime discese da bambino con Alberto Tomba, al quale lo lega una vecchia amicizia.

L'ETICHETTA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MONTIPAGANO 2016

Biologico è qui da intendersi come un dettaglio, seppur non trascurabile, mentre il protagonista di questo vino è il carattere del vitigno Montepulciano. Profumi di frutti rossi, ma anche bacche più scure. In bocca la parte fruttata rimane protagonista, comunque completata da sfumature di radici, liquirizia compresa, e anice.

ABBINAMENTO: agnello al forno

ALTRI VINI CONSIGLIATI

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Plenio 2014

Per visitare la cantina

Aperti tutto l'anno eccetto festività natalizie e 25 aprile, 1° maggio, 15 agosto, 18 settembre, 1° novembre, 8 dicembre
Visite e degustazioni dal martedì al sabato con prenotazione sul sito www.umanironchi.com oppure chiamando il numero 071 7108716 o mandando una e-mail a puntovendita@umanironchi.it

Per acquistare

Dal martedì al sabato dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.30 alle 19.30
Modalità di pagamento: tutte. Si effettuano spedizioni con pagamento a mezzo bonifico

Umani Ronchi
Via Adriatica, 12
60027 Osimo (AN)

Tel. +39 071 7108019

wine@umanironchi.com
www.umanironchi.com