



UMANI RONCHI

Via Adriatica, 12
60027 Osimo (AN)
Tel. +39 071 7108019

wine@umanironchi.it
www.umanironchi.com
f umanironchi
@UmaniRonchiVino

ANNO DI FONDAZIONE 1955
NOME DEL TITOLARE Massimo e Michele Bernetti
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 3.000.000
VENDITA DIRETTA
VISITE APERTE
ETTARI DI VIGNETO 240
VITICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATA

Pochi dubbi sul fatto che Umani Ronchi rappresenti, per visibilità, chiarezza nelle strategie di marketing, diffusione nei mercati mondiali e, soprattutto, qualità e costanza, il migliore biglietto da visita, insieme a Garofoli (azienda dallo stile leggermente più classico), dei due principali territori vinicoli marchigiani: i Castelli di Jesi, per i bianchi, e il Conero, per i rossi. In tanti anni di degustazioni mai ci è capitato di assaggiare vini nelle rispettive categorie men che ottimi, anche se il colpo del fuoriclasse a volte è mancato. Quest'anno lo troviamo nella Riserva Campo San Giorgio, semplicemente uno dei più grandi vini del Conero mai assaggiati.

Rimaniamo nelle Marche anche per il premio *Una vita per il vino*, che abbiamo voluto assegnare a **Massimo Bernetti**, artefice della cantina Umani Ronchi, ma soprattutto mente lucida e bravissimo imprenditore del settore vitivinicolo nazionale. In decenni di attività ha saputo valorizzare la sua azienda in modo efficacissimo, contribuendo al rilancio di vini come il Verdicchio dei Castelli di Jesi e il Rosso Conero come forse nessun altro. Un vero "padre della patria" enologica marchigiana e non solo.

96

€ 40,00

Conero Campo San Giorgio Riserva 2013

Da uve montepulciano. Matura 12 mesi in barrique nuove e 6 mesi in botte grande. Rosso porpora intenso. Splendido naso che si apre ampio su note fruttate: dalle visciole al ribes, seguite da sentori di spezie dolci, vaniglia, liquirizia, tabacco e cioccolato. Vellutato, profondo, elegante al palato, lascia una bocca intensa ma fresca, balsamica e pulita, con un finale lungo e persistente.

94

€ 17,00

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra Vecchie Vigne 2016

Da uve verdicchio. Cemento per 10 mesi. Giallo verdolino intenso. Molto complesso al naso, con note di idrocarburo, erbe officinali, lieve pompelmo e fiori di campo. Sapore pieno, salino, agile e caldo, molto teso e di ottimo corpo. Finale di ottima persistenza.

92

€ 17,00

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Plenio Riserva 2015

Da uve verdicchio, 60% in acciaio e 40% in botti di acacia e frutta secca. Cremoso, avvolgente, ricco e intenso con bella acidità e salinità. Finale polposo e persistente.

92

€ 19,00

Conero Cùmaro Riserva 2014

Da uve montepulciano. Matura 12-14 mesi in barrique. Rosso rubino molto intenso. Note di frutta matura, amarena e mora con spezie delicate, pepe nero, vaniglia, noce moscata e tabacco. Morbido al palato, con un buon finale.

90

€ 10,00

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra 2017

Da uve verdicchio. Affina 5 mesi in acciaio. Paglierino con riflessi verdolini. Naso intenso, ricco e seducente, frutta gialla, fiori di zagara ed erbe aromatiche. Bocca tesa, elegante, sapida e di bella acidità.