



## LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 8 AL 14 SETTEMBRE 2019

Tobino  
Monteleone  
Prüm  
Cave Mont Blanc  
La Martoccia  
Prima la Terra  
Masseria Altemura  
Stéphane Breton  
Umani Ronchi  
Nino Franco  
Montero  
Michele Chiarlo  
Le Monde  
D'Angelo

Zoom: Severino Becagli, Spirulina  
Ristorante: Tivoli - Cortina d'Ampezzo (BL)

## I VINI DI WINENEWS



### UMANI RONCHI

Doc Montepulciano d'Abruzzo Centovie

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Umani Ronchi](#)

Proprietà: Michele Bernetti

Enologo: Giacomo Mattioli, Beppe Caviola

Ultimo nato in casa Umani Ronchi, l'azienda marchigiana completa il progetto Centovie con questo rosso che nasce guardando le alture del Gran Sasso. L'idea era quella di interpretare al meglio questo particolare terroir abruzzese, che parrebbe di montagna, ma con un microclima che sa di mare e sale, da cui non è tanto lontano, e con altezze non spinte - siamo intorno ai 200 metri - in grado di dare potenza ed eleganza a questo vitigno autoctono. Il posto è incantevole, con questa nuova tenuta a Roseto degli Abruzzi grande circa trenta ettari. A un centinaio di chilometri da Osimo - sede aziendale principale - è alla ricerca di terreni più sabbiosi e meno calcarei, con vigneti a filare secondo la tradizionale pergola abruzzese: da queste parti, infatti, ancora si riesce a fare qualità senza sacrificare la quantità. Preceduto da un rosato - sempre da uve Montepulciano - e da un Pecorino, questo rosso è affinato dai 12 ai 14 mesi in botte grande. E fa egregiamente il suo "metiere": rosso brillante ancora dai colori violacei, amarena guizzante e polpa succosa. Bella la liquirizia sul fondo smussata da uno speziato delicato. La produzione di Centovie nasce da subito in regime biologico ed è curioso notare come in etichetta il racconto vivo è lasciato a una pianta di limoni che da decenni vive accanto alla vecchia casa colonica immersa nella tenuta d'Abruzzo.

(Francesca Ciancio)