

MAXIMO CINEREA



IL GRANDE LIBRO DEI VINI DOLCI D'ITALIA



G. GUATTI

Aria di muffa nobile

Le muffe, si sa, sono funghi sgraditi e nel mondo del vino è particolarmente temuta la *Botrytis cinerea*, parassita che in presenza di un eccesso di umidità aggredisce i grappoli ricoprendoli di marciume grigio con effetti letali sull'uva. Solo in particolari condizioni microclimatiche con continue alternanze tra secco e umido (notti fresche, mattinate umide di rugiada o velate dalle nebbie, giornate calde e ventilate), questo micelio si sviluppa in forma larvata penetrando all'interno dell'acino, per poi espandersi anche all'esterno, provocando insperati effetti benefici, come la concentrazione degli zuccheri e la formazione di sostanze aromatiche. La muffa diventa così "nobile", favorendo la produzione di vini dolci dal profilo fragrante e complesso. Se la zona più famosa di questi bottrizzati è il Sauternais francese, in Italia i vini da muffa nobile sono diffusi a macchia di leopardo in alcune aree centro-settentrionali, coinvolgendo sporadicamente territori e regioni tra loro differenti (dall'Emilia alla Romagna, dal Friuli alla Toscana, dalle Marche al Lazio, senza contare l'Alto Adige o il Trentino, che abbiamo già trattato) e trovando un'area particolarmente vocata in Umbria nella zona dell'Orvieto.

Maximo Botrytis Cinerea Umani Ronchi

- *sauvignon • prima annata prodotta 1992*
- *bottiglie annue 6.000 da 0,375 • prezzo € 18*

Fondata negli anni Cinquanta da Gino Umani Ronchi e rilevata poco tempo dopo da Massimo Bernetti, questa importante azienda marchigiana è attualmente diretta dal figlio Michele. Conta su più di 200 ettari coltivati a regime biologico e suddivisi in dodici diversi appezzamenti, che dalla zona del Verdicchio di Jesi e del Conero arrivano fino alle colline teramane, con i 30 ettari della tenuta abruzzese di Montipagano. Il Maximo viene prodotto con il sauvignon reimpiantato in una vecchia vigna di uve rosse che risale agli anni Ottanta e che si trova nella parte più alta della tenuta di Villa Bianchi, le cui particolari condizioni microclimatiche favoriscono l'attaccamento della muffa nobile. La vendemmia conta almeno tre passaggi, da metà ottobre a dicembre. Vinificazione e affinamento avvengono in acciaio. Al colore dorato intenso e brillante dai riflessi topazio segue un naso di bella grazia aromatica con sentori di botrite, agrume candito, frutta tropicale, che nel tempo sfumano verso la caramella d'orzo, il miele, il rabarbaro. Il palato ha tatto denso e viscoso, notevole volume fruttato, sviluppo succoso, una carezza di zucchero e d'intense note *réa*. L'alcol risulta integrato, anzi compenetrato, e l'allungo finale richiama il miele, la scorza d'arancia, il lichii.

Umani Ronchi
Via Adriatica 12 - 60027 Osimo (AN)
tel 071 7108019 - wine@umanironchi.it

2016

MAXIMO

Botrytis Cinerea

vino da tavola

125cl

MARCHE SAUVIGNON
Indicazione Geografica Tipica

151 e

UMANI RONCHI

Indirizzo: Via Umani Ronchi - Osimo - Italia