

Umani Ronchi

28 {5}

REGIONI REGIONE MARCHE

Via Adriatica, 12 - 60027 Osimo AN
Tel.: 071 7108019
Fax: 071 7108859
Web: www.umanironchi.com
Email: wine@umanironchi.it

Vedi su Google Maps

Primo anno produzione: 1955
Proprietà: Famiglia Bianchi Bernetti
Enologo: Giacomo Mattioli, Beppe Caviola
Agronomo: Luigi Piersanti
Conduzione: Biologico, Ecosostenibile
Bottiglie prodotte: 2.900.000
Ettari: 210,00
Vendita diretta: Sì
Vendita online: No
Visite azienda: Sì, su prenotazione
Come arrivare:
dalla A14 uscita di Ancona sud per Pescara.

L'azienda ha un patrimonio vitivinicolo molto esteso, con circa duecento ettari di proprietà e trenta in affitto divisi in tre realtà produttive distinte. La prima, se non altro per "diritto di fondazione", si articola nella zona di Cupramontana e Montecarotto, conta centodieci ettari di vigne quasi interamente dedicati al Verdicchio con veri e propri "crus", che danno vita a etichette ormai storiche. La seconda, dotata anch'essa di propri impianti di vinificazione è quella di Osimo, dove si trova attualmente anche la sede dell'azienda. Poco più di sessanta gli ettari vitati divisi in più vigneti, che anche in questo caso sono meritevoli di citazione in etichetta. Qui regna, ovviamente, il Montepulciano, che governa anche i 30 ettari, anch'essi con certificazione biologica, che l'azienda gestisce sulle Colline Teramane in Abruzzo. Acquisiti nel 2001 i vigneti di Montipagano, nelle vicinanze di Roseto degli Abruzzi, vantano anche una piccola porzione di Pecorino a sottolineare la provenienza di massima elezione per questo vitigno.

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Plenio Riserva 2016



REGIONI REGIONE MARCHE UMANI RONCHI



Produttore: Umani Ronchi

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Verdicchio

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 18,00 €

Bottiglie: 16.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 5

Regione: MARCHE

Dorato. Paradigmatico scenario olfattivo che si esprime con le tipiche note fruttate di cedro e pesca gialla in polpa e nocciolo fresco, fiori di camomilla macerati con erbe officinali, fiocchi d'avena impreziositi dagli accenti fumé della ricca vena minerale. All'assaggio entra morbido per poi divenire preda del vortice fresco sapido che gestisce l'ottimo equilibrio e il lunghissimo finale carico di echi fruttati e minerali. Vinifica tra acciaio per il 60% e botte grande per il rimanente 40. Matura con le stesse proporzioni tra acciaio e cemento. Affinamento minimo di 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento

Gamberoni lardellati con crema di agrumi

Conero Campo San Giorgio Riserva 2015



REGIONI REGIONE MARCHE UMANI RONCHI



Produttore: Umani Ronchi

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Montepulciano

Gradazione: 14,0%

Prezzo: 45,00 €

Bottiglie: 4.990

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 5

Regione: MARCHE

Rubino impenetrabile. Ritratto aromatico definito dalle tipiche espressioni fruttate di prugna e amarena, fiori in potpourri, macchia mediterranea con erbe aromatiche essiccate e denso strato di humus. Fine ed elegante il contorno di noce moscata e tabacco cubano. Morbido e avvolgente al sorso è adeguatamente sostenuto dalla spalla acida e dalla trama tannica di nobile fattura. La decisa spinta sapida regala un finale di lunghissima persistenza ricco di ritorni fruttati finemente speziati. Fermenta in acciaio con lieviti indigeni, matura 12 mesi in barrique nuove e poi altri 12 in botte grande.

Abbinamento

Coscio di cinghiale al rosmarino e ginepro

Pelago 2015



REGIONI REGIONE MARCHE UMANI RONCHI

Produttore: Umani Ronchi

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Montepulciano 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 10%

Gradazione: 14,0%

Prezzo: 27,00 €

Bottiglie: 9.600

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Igt

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni

Grappoli: 4

Regione: MARCHE

Rubino intenso. Ventaglio aromatico di ampie dimensioni che si apre con piccola frutta di bosco, viole appassite, pulita nota vegetale di corteccia di china, alloro e canfora impreziositi da pepe di Sichuan, chiodi di garofano e tabacco cubano. Sorso di rara eleganza dettata dall'equilibrio fresco morbido, dai tannini setosi e dal dinamismo sapido che guida i lunghissimi echi fruttati e finemente speziati. 14 mesi in barrique e a lungo in bottiglia.

Abbinamento

Faraona al forno ripiena con castagne e funghi porcini

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra Vecchie Vigne 2017



REGIONI REGIONE MARCHE UMANI RONCHI

Produttore: Umani Ronchi

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Verdicchio

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 18,00 €

Bottiglie: 16.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 4

Regione: MARCHE

Dorato. Tipico profilo olfattivo disegnato dai tratti fruttati di nespola, pesca noce e mandorla fresca, arbusti di ginestra in fiore, finocchiella selvatica, fieno e ricca vena minerale rocciosa. Al palato si presenta con le note gliceriche impegnate ad ingentilire l'energica progressione fresco sapida che rende dinamico il sorso e lungo il finale carico di coerenti echi varietali. 10 mesi sui lieviti in cemento e 6 in bottiglia.

Abbinamento

Pollo alle mandorle

Conero Cumaro Riserva 2015



REGIONI REGIONE MARCHE UMANI RONCHI

Produttore: Umani Ronchi

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Montepulciano

Gradazione: 14,0%

Prezzo: 20,50 €

Bottiglie: 50.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 4

Regione: MARCHE

Rubino compatto. Panorama olfattivo di ampie e tipiche proporzioni che si svela con delicato sfondo di spezie dolci sul quale si ergono i mirtilli, la macchia costiera con le sue bacche e le sue erbe aromatiche, ferrose le sfumature minerali. Sorso di ottimo equilibrio fresco glicerico, tannini fini e lunghissimo finale fruttato. 14 mesi in barrique e a lungo in bottiglia.

Abbinamento

Spezzatino di manzo con funghi

Pecorino Centovie 2017



REGIONI REGIONE MARCHE UMANI RONCHI

Produttore: Umani Ronchi

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Pecorino

Gradazione: 13,0%

Prezzo: 17,50 €

Bottiglie: 10.800

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Igt

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 4

Regione: MARCHE

Pesca gialla e mandarino, fiori di tarassaco con erbe officinali, cenni di mandorla dolce e muesli, netta la vena minerale appena percettibile la speziatura orientale. Il binomio fresco sapido, aggraziato dalle note gliceriche, rende slanciato il sorso e lungo il finale interamente giocato sui ritorni fruttati. 12 mesi sui lieviti metà in cemento e metà in tonneau usati.

Abbinamento

Pollo e gamberi al curry con riso basmati

Montepulciano d'Abruzzo Centovie 2015



REGIONI REGIONE MARCHE UMANI RONCHI

Produttore: Umani Ronchi

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Montepulciano

Gradazione: 14,0%

Prezzo: 22,00 €

Bottiglie: 9.600

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli: 4

Regione: MARCHE

Amarene e visciole, petunie macerate e macchia costiera con rosmarino, ricca la vena minerale calcarea ed eleganti le sfumature di pepe di Sichuan e legno di sandalo. All'assaggio sfodera tannini vellutati e buon equilibrio che regalano un finale di buona persistenza in cui tornano le sensazioni olfattive varietali. 14 mesi tra barrique e botte grande.

Abbinamento

Stufato di castrato alle spezie

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra 2018



REGIONI REGIONE MARCHE UMANI RONCHI

Produttore: Umani Ronchi

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Verdicchio

Gradazione: 13,0%

Prezzo: 11,00 €

Bottiglie: 170.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli: 4

Regione: MARCHE

Pompelmo e susina, fiori di mimosa, timo e solchi calcarei. Agile e immediato al sorso grazie alla verve tartarica e alla vena sapida che guida i tipici ritorni del lungo finale. 5 mesi sui lieviti in acciaio.

Abbinamento

Ravioli di cernia al sugo di pesce

Rosso Conero San Lorenzo 2017



REGIONI REGIONE MARCHE UMANI RONCHI

Produttore: Umani Ronchi

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Montepulciano

Gradazione: 13,0%

Prezzo: 11,00 €

Bottiglie: 100.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 3

Regione: MARCHE

Ciliegie e mirtilli, macchia costiera con rosmarino, aliti ematici e screziature tostate. In bocca esprime un buon equilibrio fresco glicerico, tannini levigati e piacevole finale fruttato. 12 mesi metà in barrique usate e metà in botte grande.

Abbinamento

Pappardelle al ragù con funghi porcini

Montepulciano d'Abruzzo Jorio 2017



REGIONI REGIONE MARCHE UMANI RONCHI

Produttore: Umani Ronchi

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Montepulciano

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 11,00 €

Bottiglie: 200.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 3

Regione: MARCHE

More e visciole, sottobosco con il suo humus, netta la cornice di tabacco conciato. Adeguata freschezza e tannini fini rendono agili le morbidezze varietali. Chiude sapido sulle note fruttate. 12 mesi metà in barrique e metà in botte grande.

Abbinamento

Tortelli con la coda.