



UMANI RONCHI

Via Adriatica, 12
60027 Osimo (AN)
Tel. +39 071 7108019
wine@umanironchi.it
www.umanironchi.com
f umanironchi
t @UmaniRonchiVino

ANNO DI FONDAZIONE 1955
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.

■ 95 € 45,00

Conero Campo San Giorgio Riserva 2015

Da uve montepulciano. Matura 12 mesi in barrique e 12 mesi in botte grande. Rubino intenso con riflessi porpora. Naso intrigante, con note di frutti di bosco accompagnate da violetta e spezie, con tabacco, cioccolato bianco e liquirizia. Immenso al palato, con tannini presenti ma eleganti, setoso e una profondità importante che si schiude in un lunghissimo finale elegante dove ritorna il piacevole fruttato unito a note balsamiche.

■ 92 € 20,50

Conero Cùmaro Riserva 2015

Da uve montepulciano. Matura 12-14 mesi in barrique di rovere. Rubino molto intenso. Note di frutti scuri, amarena, frutta secca, viola, spezie e tabacco. Bocca carnosa, di buona struttura e profondità, con tannini ben integrati e persistenza.

□ 90 € 18,00

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Plenio Riserva 2016

Da uve verdicchio. Fermenta e affina 60% in acciaio e 40% in botti di rovere per 12 mesi sui lieviti. Paglierino tendente al dorato. Frutta tropicale, cedro, albicocca secca, miele e lievi spezie dolci e vaniglia. Di grande freschezza, quasi tagliente, struttura e avvolgenza, con un lungo finale.

□ 89 € 18,00

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie Vigne 2017

Da uve verdicchio, 10 mesi in cemento sui lieviti. Paglierino intenso. Naso intenso, fruttato, con mandorla, frutta secca ed erbe aromatiche. Bocca pulita, agrumata, sapida e fresca, con discreta persistenza.