

slow wine

2020

OSIMO (AN)

UMANI RONCHI

Via Adriatica, 12

tel. 071 7108019

www.umanironchi.it

wine@umanironchi.it



240 ha - 2.900.000 bt

sconto -10%

VITA In ben 62 anni di vita, la Umani Ronchi ha vissuto in prima linea le vicissitudini del mondo enologico. Da quando Gino Umani Ronchi la fondò, sino all'assetto attuale con Michele Bernetti, l'azienda ha saputo cambiare pelle, ampliare la gamma, espandere il patrimonio vitato e moltiplicare gli investimenti. Una realtà solida con numeri cospicui e vini impeccabili non è così ricorrente.

VIGNE I 240 ettari sono una dote importante da gestire e ciò si traduce in organizzazione, mezzi e persone. Se a tutto ciò si aggiunge la conduzione in biologico, i giochi si fanno veramente duri. Pane per i denti di Luigi Piersanti, agronomo dalla forte preparazione, che grazie alla fiducia della proprietà ha saputo far compiere all'azienda l'importante passo.

VINI Giacomo Mattioli in cantina è chiamato a gestire un patrimonio di prim'ordine, a partire dal **Conero Campo San Giorgio 2015 GRANDE VINO** (● 4.990 bt; 42 €) che fonde spezie e piccoli frutti rossi in un contesto gustativo più verace e meno pettinato che in passato, e per questo in linea con la terra d'origine. Il sorso ha mordente, spessore e profondità. Il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Vecchie Vigne 2017** (○ 16.000 bt; 20 €) si rivela sempre più concreto che affascinante: struttura, tensione, complessità, sono le basi di un vino di razza che racconta il territorio delle Busche da cui nasce. Più affascinante l'aromaticità del **Castelli di Jesi Verdicchio Ris. Cl. Plenio 2016** (○ 16.000 bt; 19 €), condito di cenni agrumati, di miele e di frutta candita, con il sorso morbido, caldo e robusto. Impeccabile il **Colli Aprutini Pecorino Centovie 2017** (○ 13.000 bt; 19 €) ampio, dinamico, equilibrato e molto elegante. Il **M. Cl. Nature La Hoz** (○ verdicchio, chardonnay; 1.200 bt; 27 €) ha bolla raffinata ed è fine e reattivo.

FERTILIZZANTI humus industriale, letame in pellet, sovescio

FITOFARMACI lotta biologica

DISERBO meccanico, sfalcio

LIEVITI indigeni selezionati, selezionati

UVE acquisto 20%

CERTIFICAZIONE in conversione biologica, parte dei vigneti in regime biologico



Slow Food® Editore