



Associazione Italiana Sommelier

Umani Ronchi

Via Adriatica, 12
60027 Osimo (AN)
Tel. 071 7108019
wine@umanironchi.it
www.umanironchi.com

Proprietà:

Famiglia Bianchi Bernetti

Condizione enologica:

Giacomo Mattioli, Giuseppe Caviola

Condizione agronomica:

Luigi Piersanti

Viticultura:

Convenzionale e biologica certificata

Ettari vitati:

240

Bottiglie prodotte:

2.900.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

1957

Fondata negli anni Cinquanta a Cupramontana da Gino Umani Ronchi, passata di mano e trasferita a sud di Ancona da Massimo e Stefano Bernetti, oggi è un marchio marchigiano conosciuto nel mondo intero, ed è Michele, il figlio di Massimo, a guidarla con forte tenacia e dinamismo. La larga gamma di etichette e il notevole numero di bottiglie prodotte non hanno fatto venire meno l'attenzione per la qualità, perché l'obiettivo imprenditoriale è stato sempre coniugato con l'anima contadina, e il legame della famiglia con la terra e la vite è passato attraverso le generazioni. Le terre sono suddivise fra l'areale del Conero, montepulciano, e quello dei Castelli di Jesi, verdicchio; da qualche anno si sono aggiunti appezzamenti nelle Colline Teramane, in Abruzzo.

TTTT

CONERO CAMPO SAN GIORGIO RISERVA 2015

Rosso Docg - Montepulciano 100%

Alc. 14% - € 45 - Bt. 4.990

Rosso rubino compatto, luminoso e vitale. Ampio e distinto il bouquet, con note balsamiche e mentolate a fare da apripista a spezie dolci, cioccolato alla menta, geranio, spunti ferrosi e infine carruba e mirto; sentori delicatamente selvatici, con rifinitura minerale di grafite. Appena torbato. Struttura superba, palpitante, robusta, generosa e ben amalgamata. Soffuso di calore, articolato da tannini magistralmente estratti. La trama è setosa. Di grande intensità e persistenza, lascia presagire una lunga prospettiva di evoluzione. Matura in legno piccolo per 12 mesi, poi in botte grande di rovere per lo stesso tempo. Fagiano alla cacciatora.

TTT

CONERO CÚMARO RISERVA 2015

Rosso Docg - Montepulciano 100%

Alc. 14% - € 21 - Bt. 50.000

Stoffa scura ma con una aureola rubino, di grande consistenza. Un inebriante soffio balsamico pervade il naso lasciando trapelare poco a poco fiori appassiti, rosmarino, pepe e prugna; a ruota ribes nero e frutta sotto spirito. Il sorso regala momenti di vera emozione grazie alla sostenuta alcolicità e al tannino perfettamente integrato; elegante nel suo equilibrio; ritorni di china evidenziano un finale saporito. Maturazione in barrique per 14 mesi. Filetto di maiale in crosta di pistacchi.

TTT

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO

PLENIO RISERVA 2016

Bianco Docg - Verdicchio 100%

Alc. 13,5% - € 18 - Bt. 16.000

Giallo paglierino con intarsi verdolini. La finezza traspare già al naso: emana profumi di biancospino e camomilla, poi fieno, mandorla, tè; sentori marini si avvicendano a pepe bianco e sbuffi vanigliati; non manca l'agrumato. Al palato è potente e caldo, presto domato da una sferzante sinergia tra freschezza e sapidità; avvolto in un morbido equilibrio, offre una tenace persistenza di agrumi e sali minerali. In acciaio, e parte in botte grande, per 12 mesi. Spigola al sale.

TTT

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VECCHIE VIGNE 2017

Bianco Doc - Verdicchio 100% - Alc. 13,5% - € 18 - Bt. 16.000

TTT

PELAGO 2015

Rosso Igt - Montepulciano 50%, Cabernet sauvignon 40%, Merlot 10% - Alc. 14% - € 27 - Bt. 9.600

TTT

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE CASAL DI SERRA 2018

Bianco Doc - Verdicchio 100% - Alc. 13% - € 11 - Bt. 170.000