



## LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 15 AL 21 NOVEMBRE 2020

*Fertuna*  
*St. Michael Eppan*  
*I Vigneri*  
*Umani Ronchi*  
*Lungarotti*  
*Marchesi di Barolo*  
*Cantina Toblino*  
*Salcheto*  
*Borgo Savaian*  
*I Barisei*  
*San Felice*  
*Ruggeri*  
*Masciarelli*  
*Cantina Vignaioli di Scansano*

*Zoom: Biscottificio Grondona, Baci di Dama - Genova*  
*Ristorante: Birreria Forst - Merano (BZ)*

# I VINI DI WINENEWS



## UMANI RONCHI

Marche Igt Rosso Pelago

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Montepulciano

Bottiglie prodotte: 9.600

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Vinicola Umani Ronchi](#)

Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti

Enologo: Giacomo Mattioli, Giuseppe Caviola

Umani Ronchi, 240 ettari vitati a biologico per una produzione complessiva di quasi tre milioni di bottiglie all'anno, rappresenta unanimemente una delle aziende leader delle Marche enoiche (ma non solo, visto che la cantina con sede a Osimo possiede anche vigneti in Abruzzo). Un traguardo che arriva non solo dopo oltre sessanta anni di storia, ma anche attraverso un serie di scelte e di strategie centrate, che ne fanno una delle cantine italiane dall'affidabilità qualitativa più solida e costante. Certo se dovessimo esprimere una preferenza sui vini di Umani Ronchi, forse dovremmo scegliere tra le etichette bianchiste, che ci paiono le più compiute. Ma non avremmo una visione completa di questa realtà, che ha saputo portare anche i rossi della zona ad un livello qualitativo mai prima realizzato. Un esempio su tutti il Pelago, oggetto del nostro assaggio, capace di coniugare la personalità delle uve locali del Conero con quella delle varietà bordolesi in un momento particolarmente favorevole ai blend made in Italy, è uscito per la prima volta con l'annata 1994, e con un maestro degno di questo nome: Giacomo Tachis. La versione 2015 di questo rosso dal carattere intenso e suadente, affina per 14 mesi in barrique. I suoi profumi passano da un fruttato maturo a cenni di erba di campo, pepe e liquirizia e anticipano una bocca succosa e profonda dai tannini compatti e dal finale denso e ancora fruttato.