



UMANI RONCHI

via Adriatica 12
60027 Osimo (Ancona)
071.71.08.019
wine@umanironchi.it
www.umanironchi.com
f Umani Ronchi
t @UmaniRonchiVino
u umanironchi

in collaborazione con

Umani Ronchi Il Conero è un tesoro unico

Oltre che per i suoi Verdicchio, l'azienda marchigiana di proprietà della famiglia Bianchi Bernetti è conosciuta nel mondo per i rossi che nascono sulle pendici del Monte Conero > Qui il microclima è ideale per vini a base Montepulciano freschi, equilibrati, eleganti e con grande capacità di invecchiamento

Duecentodieci ettari vitati suddivisi in dodici vigneti all'interno di tre territori prestigiosi di Marche e Abruzzo: è qui che Umani Ronchi, l'azienda di proprietà della famiglia Bianchi Bernetti, produce un'ampia gamma di vini di grande qualità a denominazione d'origine e a Igt. Le Colline del Verdicchio, culla dell'impegno vitivinicolo di famiglia iniziato nel 1957, poi il Conero, terra prediletta per i grandi rossi, e infine l'area d'Abruzzo dove Umani Ronchi produce vini da uve Pecorino e Montepulciano.

Una fetta importante di notorietà dell'azienda marchigiana con sede a Osimo (Ancona) proviene, oltre che dai tradizionali vini bianchi figli del Verdicchio, dai rossi che nascono sulle pendici del Monte Conero. Ed è pro-

prio lungo le colline che si estendono attorno a questo promontorio, che trovano posto i terreni dell'azienda dedicati alla coltivazione delle uve a bacca rossa, principalmente Montepulciano che da queste parti prende il nome di Rosso Conero. Sono 70 ettari in tutto che vanno a completare l'articolato patrimonio vitato di Umani Ronchi.

«Nella vasta area della penisola dove viene coltivato il Montepulciano», dice Michele Bernetti, *deus ex machina* dell'azienda, «la Doc Conero rappresenta un'unicità sia in termini di dimensioni, essendo una delle denominazioni più piccole, sia in termini di condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli. Il Conero è il limite più settentrionale dove si coltiva il Montepulciano. È un fazzoletto di terra, una piccola

e bella denominazione che dà alla luce vini di grande valore. Qui le condizioni sono molto particolari e ogni vino è il risultato di una sfida: siamo vicini alla costa con l'influenza mitigatrice del mare, le temperature sono più fresche, e il terreno di medio impasto e molto profondo è prevalentemente calcareo». In quest'area si ritrova una combinazione quasi unica di elementi naturali: luce, sole, terra e aria generano un microclima particolare che conferisce eleganza, tipicità e purezza al vino Montepulciano. La vite matura bene e l'uva raggiunge l'equilibrio perfetto tra acidità, zuccheri e componenti fenolici. I vini sono freschi, giovani, con grande capacità di invecchiamento, richiamano la ciliegia e la prugna e note balsamiche, con tannini decisi e vivaci.



IN APERTURA l'azienda possiede 70 ettari sulle colline attorno al promontorio del Conero
IN BASSO le bottiglie figlie di questo territorio

«È in questo piccolo angolo di terra dove si lavora con grande cura, precisione e artigianalità», prosegue Bernetti, «che l'azienda fa anche ricerca, dando vita a progetti sperimentali come il Campo San Giorgio, una piccolissima produzione all'interno di un solo ettaro e 8 mila piante coltivate ad alberello. Il risultato è un vino profondo, avvolgente e concentrato che ha la densità di un Amarone e la beva di un Barbaresco». Altro progetto sperimentale è quello che ha dato vita a La Hoz Rosé, il primo Metodo Classico solo da uve Montepulciano della zona del Conero, frutto di una ricerca spinta in termini di vinificazione e spumantizzazione con 40 mesi di permanenza sui lieviti e un colore inconfondibile. Un vino che nella gamma di Umani Ronchi si affianca ai Metodo Classico da Verdicchio e Chardonnay. Altri vini figli del territorio che escono dalle cantine di Osimo sono il Cúmaro, dal greco *kómaros* che vuol dire corbezzolo, un arbusto sempreverde tipico dei boschi del Monte Conero, dove crescono le uve; e il Pelago, che nasce nel 1994 da un'intuizione dell'enologo Giacomo Tachis e di Massimo Bernetti (il padre di Michele), che decidono di abbinare al Montepulciano anche una parte di Cabernet Sauvignon e Merlot. Grazie proprio al Pelago, vincitore nel 1997 dell'International Wine Challenge di Londra, il nome di Umani Ronchi si è fatto conoscere ulteriormente sui mercati mondiali.

LA HOZ ROSÉ, METODO CLASSICO NATURE

Rosa salmone brillante e luminoso, presenta un corredo aromatico complesso e intenso: al naso emergono note di lievito, frutti a bacca rossa, melograno e buccia di arancia. In chiusura si evidenzia un sottofondo di pietra focaia. Al palato l'ingresso è succoso, morbido e piacevolmente fresco. Finale elegante e minerale.

CÚMARO, CONERO RISERVA DOCG

Dal colore rosso rubino profondo, con riflessi granata, sa regalare un bouquet intenso da cui emerge fin da subito un bel fruttato maturo di prugna, ribes e marasca, su un fondo speziato di pepe nero, vaniglia e tabacco. In bocca è morbido e avvolgente, con tannini ben levigati e un piacevole finale asciutto ed elegante.

PELAGO, MARCHE ROSSO IGT

Il colore è un rubino impenetrabile, con riflessi porpora. Al naso si liberano profumi intensi e raffinati di caffè, pepe nero, liquirizia e tabacco, che si aprono su fondo di erba e fieno tipici del Cabernet. In bocca l'impatto è di frutti di bosco, vaniglia e aromi minerali; tannini importanti ma evoluti, di grande eleganza.

CAMPO SAN GIORGIO, CONERO RISERVA DOCG

Colore rubino intenso e impenetrabile, con riflessi vivaci e purpurei. Bouquet pieno e fruttato di ciliegia, prugna e buccia di arancia, che si amalgama alla speziatura dolce di liquirizia e vaniglia. Al gusto è avvolgente e concentrato: la dolcezza del frutto accompagna il palato con tannini setosi e note di erbe aromatiche.

SAN LORENZO, ROSSO CONERO DOC

Dal colore rosso rubino brillante con riflessi granata; naso dolce, prevalentemente fruttato con tipiche note di marasca. In bocca ricco, polposo, sapido e gradevolmente armonico, tannini setosi. Austero nel lungo finale intensamente fruttato.

SERRANO, ROSSO CONERO DOC

Rosso rubino con riflessi violacei; dal caratteristico aroma vinoso, emerge un profumo pulito di visciola matura che conquista l'olfatto e il gusto. Gran polpa e rotondità di sapore, uniti a una buona struttura, garantiscono una piacevole bevibilità.

