

## **Comunicato Stampa**

### **UMANI RONCHI PRESENTA IL NUOVO CENTOVIE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**

**Con il suo ultimo rosso la storica cantina completa un progetto di tre vini, rigorosamente bio, prodotti nella tenuta alle pendici del Gran Sasso**

Dopo il debutto a Vinitaly, arriva sul mercato l'ultimo rosso biologico firmato Umani Ronchi. E' un Montepulciano d'Abruzzo Doc e si chiama Centovie, lo stesso nome che spicca sulle etichette del primo rosato fermo della storica cantina e del pluripremiato Pecorino. Un vino che racchiude sapori e profumi di uno dei vitigni più rappresentativi dell'Abruzzo dove l'azienda vitivinicola, con sede ad Osimo, possiede 35 ettari di vigneto con vista sul Gran Sasso a circa 200 metri sul livello del mare.

Con il Montepulciano d'Abruzzo Doc si conclude un progetto enologico, Centovie appunto, fortemente voluto dalla cantina di proprietà della famiglia Bianchi - Bernetti per celebrare le eccellenze vitivinicole di una terra dalle molteplici risorse, interpretandole in chiave moderna. Un disegno, frutto di un lungo percorso di studio e sperimentazione, iniziato nel 2015 con il Pecorino, che riflette l'impegno e la passione dell'azienda, tra i punti di riferimento nel panorama enologico nazionale ed internazionale.

“Tutto ha avuto inizio molti anni fa – racconta il titolare di Umani Ronchi Michele Bernetti – quando abbiamo immaginato un progetto di valore per la terra d'Abruzzo e per le sue varietà ampelografiche più significative. Abbiamo lavorato con dedizione, coerenza e rispetto e siamo orgogliosi di questo nuovo vino, interpretazione personale e sartoriale di un vitigno e di un territorio che coniuga forza e carattere tipici del Montepulciano”.

Dal colore rosso rubino con riflessi violacei, naso stuzzicato dal profumo di amarena, da note di liquirizia e da un delicato speziato, al palato complesso ma armonico, il nuovo rosso si contraddistingue per un perfetto equilibrio tra tannini e freschezza.

Proposto in abbinamento con paste ripiene, carni rosse, selvaggina da piuma e formaggi stagionati, il Centovie Montepulciano d'Abruzzo soddisfa molteplici esigenze di gusto.

Nella sua etichetta, così come in quella del Centovie rosato e del Pecorino, torna il tratto distintivo della pianta di limone che da decenni vive accanto alla vecchia casa colonica immersa nella tenuta d'Abruzzo di Umani Ronchi. L'illustrazione disegnata a china rappresenta un omaggio al territorio. Il Centovie Montepulciano d'Abruzzo Doc è presente sul mercato con 9 mila bottiglie (prezzo 21 euro).

Moretti Comunicazione  
Letizia Larici  
Tel: 0712320929