

Pelago

dal 1994



Si sente il mare



Degusta il Pelago ascoltando
A Sea Symphony
di Ralph Vaughan Williams

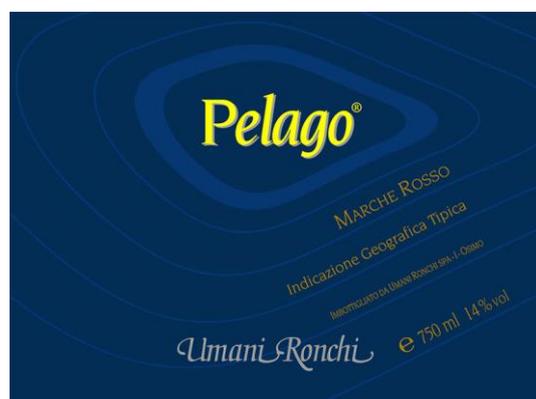
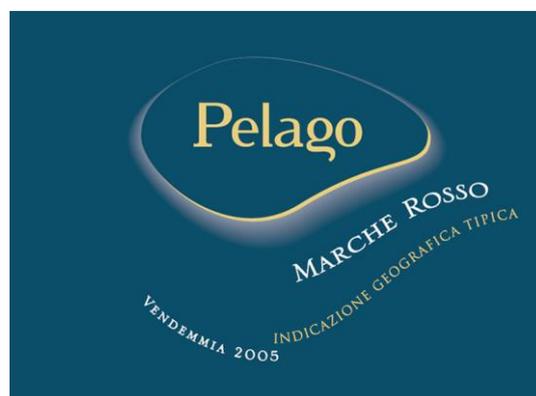




L

a storia del Pelago
inizia nei primi anni
'90, dall'incontro tra
Massimo Bernetti e

Giacomo Tachis, mito
dell'enologia e padre di alcuni
tra i più **iconici vini italiani**.
Insieme hanno valorizzato un
terroir unico, scoprendo che in
queste colline ricche di calcare,
affacciate su panorami che
guardano il Conero e grazie
all'influenza mitigatrice del
mare, si otteneva un connubio
perfetto tra la personalità delle
uve autoctone e la complessità
di quelle bordolesi, tra il
Montepulciano, e il Cabernet
Sauvignon con una piccola
percentuale di Merlot.
Nasce così un vino dove si
sente il mare... nella bottiglia e
nel nome. Non poteva che
chiamarsi **Pelago**.



➤ 6 cose da sapere...

P **Pelago**, deriva da *pelagos* che in greco antico significa mare. Un nome che vuole evocare il carattere marino e le peculiarità organolettiche tipiche dei vini prodotti in prossimità delle coste.

E **Etichetta d'autore** L'artista Ileana Colazzilli con tre pennellate nei toni dell'azzurro dipinge un ideale orizzonte marino, rinsaldando quel legame indissolubile con l'Adriatico.

L **La prima annata** del 1994, vince tre Trofei all'International Wine Challenge di Londra nel 1997, compreso il Best Red Wine Overall, miglior rosso al mondo, tra gli oltre 7.000 vini in gara.

A **Al riparo del Conero** le colline sono protette dai venti freddi di Nord-Est e godono di un microclima mite e generoso, favorito da lunghe ore di sole che si alternano a notti fresche.

G **Giacomo Tachis**, artefice dei *Supertuscans*, crea un uvaggio innovativo che coniuga l'unicità del **Montepulciano**, l'eleganza del **Cabernet Sauvignon**, e la morbidezza del **Merlot**.

O **Oggi** il Pelago è alla sua 25° vendemmia. L'equilibrio produttivo che le viti hanno raggiunto in questi anni ne garantisce una qualità alta e costante nel tempo.



Michele Bernetti
presenta il Pelago



Vino innovativo

capace fin dall'esordio nel 1997
di conquistare attenzione e riconoscimenti
nel panorama vitivinicolo internazionale.

- E' italiano il miglior vino rosso nel mondo
«Il Sole 24ore» 20/09/1997
- Un rosso come pochi
«Il Venerdì» di Repubblica 28/11/1997
- Un Nobel del vino ad Umani Ronchi
«La Stampa» 25/01/1998
- Marche, caccia al vino da Oscar
«Il Resto del Carlino» 14/09/1998

la Repubblica

ENEL BICCHIERE



È un grande vino il Pelago '94 della Umani Ronchi di Osimo, una delle più importanti case vinicole marchigiane. Chissà perché, quando si pensa ai vini delle Marche viene subito in mente il Verdicchio (buonissimo quello di questa cantina), e quasi mai un vino rosso. Ora sarà più facile anche a voi, se assaggerete un po' di questo eccellente viaggio di cabernet sauvignon, montepulciano e merlot, maturato per un anno in piccole botti di rovere nuovo. Va bevuto sui 16°C in un capace bicchiere di cristallo dai bordi diritti, non sovrato. Ha un colore rubino cupo violaceo, fitissimo, e profumi avvolgenti di fieno falciato, tabacco, spezie e piccoli frutti rossi, per non parlare di certe sfumature balsamiche di eucalipto che lo rendono irresistibile. In bocca è spesso, concentrato, ricco di tannini finemente astringenti. Ripropone le sensazioni di frutto e spezie avvertite all'olfatto, con una netta sfumatura di liquirizia e di fenicio. Concentrato e cor- po, sembra che il suo sapore non finisca mai. Da accompagnare a pollame nobile e caccagione. Lo trovate, sulle trentacinquemila lire, da Rocchi (via Scariatti, 7, tel. 8551022) e da Buccone (via di Ripetta, 19 - tel. 3612154).

(marco sabellico)

"la Repubblica"
10 ottobre '97



PELAGO '94 Umani Ronchi, Osimo (An)

Un rosso come pochi

Vero che esporta l'80% delle bottiglie, la Umani Ronchi, ma quanto rimane qui basta per fame apprezzare la costante ascesa qualitativa (un bravo anche all'entolotico Umberto Tombelli). L'azienda di Osimo, di proprietà della famiglia Bianchi Bernetti, famosa per i suoi Verdicchio (Casal di Serra, Villa Bianchi) e Rosso Conero (S. Lorenz, Cumaro) dà ottime prove anche in altre Doc. Un esempio? Il Montepulciano d'Abruzzo Jorio. Un altro? Il Sauvignon bottrizzato Maximo. Un altro ancora? Il Pelago, da uve Cabernet Sauvignon, Montepulciano e Merlot. Bel colore intenso, bouquet seducente (frutti, erbe, liquirizia, vaniglia, spezie), al palato è ampio e ricco, morbido e avvolgente, di notevole struttura e persistenza. Per la giuria dell'International Wine Challenge di Londra (300 degustatori, 40 Masters of Wine) è il miglior rosso fra i 6.750 assaggi di 37 paesi. La bottiglia '94 a Milano da Gallivanone, a Roma da Costantini sulle 40mila lire.

di Gianni e Paola Mura

IL VENERDI
di Repubblica

"Il Venerdì"
di Repubblica
28 novembre '97

IL PRIMATO

Londra assegna il "calice d'oro" al rosso marchigiano Pelago

ROMA (c.c.) — Più o meno è un campionario del mondo dei vini. Trecento degustatori capitanati da Mr Broadbent, l'uomo che sceglie i vini per Christie's, assegnano a Londra l'International Wine Challenge assaggiando 6.300 etichette provenienti da tutto il mondo. E hanno deciso che il miglior vino rosso è italiano. Ma non è né piemontese né toscano: è il Pelago prodotto dalla Umani Ronchi in quel di Osimo (Marche meridionali). E non è un Doc essendo un vino nato dalla fusione di Cabernet Sauvignon, Merlot e Montepulciano d'Abruzzo. La ricetta ai più smaliziati dovrebbe già far intravedere lo stiletta di questo vino di straordinaria armonia, di buon corpo, maturato per 14 mesi in bottiglie di Massico e affinato un altro anno in bottiglia. A condurre il Pelago a questo straordinario risultato è stato l'enologo Giacomo Tacchi, consulente dell'azienda marchigiana. La Umani Ronchi è di proprietà della famiglia Bernetti, maggiore produttore di Rosso Conero con una importante quota di Verdicchio e Montepulciano d'Abruzzo. Gli altri Wine Challenge sono andati per i bianchi al Riesling della Mosel-Saar-Ruwer (Germania) per i frizzanti allo Champagne Heidsieck e per i vini dolci allo spagnolo Royal Corregidor Sherry della Sandoman.

di Carlo Cambi

LA STAMPA

Un Nobel del vino ad Umani Ronchi

Dalla Svezia un «Nobel» per il vino italiano: la Umani Ronchi è stata premiata come «Cantina dell'anno 1997» dalla giuria di una delle più autorevoli riviste del settore enogastronomico dei Paesi scandinavi, uno dei principali mercati per le produzioni vinicole italiane di pregio. Il riconoscimento, assegnato all'azienda marchigiana per l'eccellente produzione che contribuisce alla crescita della cultura del vino in Svezia, era andato, negli scorsi anni, all'americana Robert Mondavi e alla spagnola Miguel Torres. La Umani Ronchi ha chiuso il '97 con un fatturato di 19 miliardi (+13% rispetto all'esercizio precedente) e una produzione che si è stabilizzata sui quattro milioni di bottiglie.

"La Stampa"
25 gennaio '98

Il Sole 24 ORE

È italiano il miglior vino rosso nel mondo

Una giuria 300 degustatori dell'International wine challenge di Londra ha assegnato il palmares di miglior vino rosso nel mondo al rosso Conero "Pelago" '94 della vinicola Umani Ronchi di Ancona.

"Il Sole 24 ore"
20 settembre '97





“ Il colore è un rosso rubino impenetrabile, con riflessi porpora. Al naso si liberano profumi intensi, puliti e raffinati: fragranze speziate 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, con sensazioni gustative in armonia con la grande eleganza di questo vino ”



Formati

VITIGNO: Montepulciano 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 10%

PRIMA ANNATA: 1994

AREA DI PRODUZIONE: Marche, Conero

VENDEMMIA: eseguita a mano, primi di settembre per il Merlot, fine settembre per il Cabernet Sauvignon e in ottobre per il Montepulciano

ALTITUDINE VIGNETI: dai 100 ai 150 metri sul livello del mare

TERRENO: molto profondo, franco argilloso limoso, molto calcareo

ALLEVAMENTO: Cordone Speronato, Guyot

ESPOSIZIONE: sud-est, sud-ovest

DENSITÀ: 2976 - 5680 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 50/70 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 70%

VINIFICAZIONE: tradizionale, in acciaio inox, con uva diraspata e leggermente pigiata

FERMENTAZIONE ALCOLICA E MALOLATTICA: in acciaio inox

AFFINAMENTO: in legno piccolo per un periodo di 14 mesi e poi in bottiglia per circa 12 mesi

 Calice di grande dimensione con corpo piuttosto ampio

 Si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina da piuma e formaggi stagionati

 16-18°C







UMANI RONCHI

Via Adriatica 12, 60027 - Osimo (AN)

Tel. +39 071 7108019

Email: wine@umanironchi.it

www.umanironchi.com

