



Associazione Italiana Sommelier

Umani Ronchi

Via Adriatica, 12 - 60027 Osimo (AN)
Tel. 071 7108019 Fax 071 7108859
wine@umanironchi.it
www.umanironchi.com

Anno di fondazione: 1955 **Proprietà:** Famiglia Bianchi Bernetti
Conduzione enologica: Giacomo Mattioli **Conduzione agronomica:** Luigi Piersanti
Bottiglie prodotte: 2.800.000 **Ettari vitati:** 230
Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Convenzionale e biologica certificata

Un'azienda grande che ricerca la qualità come un vignaiolo, muovendosi con dinamismo nei diversi territori. Le vigne di uve rosse stanno nell'area del Conero, quelle di verdicchio, per metà recentemente passate al biologico, si trovano principalmente a Montecarotto e Cupramontana. La vinificazione è molto attenta al rispetto dei diversi profili dei cru. Ne derivano vini raffinati e ben riconoscibili. In evidenza agli assaggi il rosso stile bordolese Pelago 2011.

· PELAGO 2011

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Montepulciano 40%, Merlot 10% - Alc. 14% - € 25 - Bt. 22.000
Rubino vivace. Si apre con netti richiami vegetali di peperone l'ampio ventaglio di profumi: marasca, mirtillo, geranio e rosa rossa, cenni di tabacco scuro, vaniglia, pepe nero e cacao alla menta. Al gusto rivela possanza e gran corpo. Sorso carezzevole con tannini evidenti ma vellutati. Lungamente persistente, richiama invitanti sensazioni balsamiche. Matura in barrique per 14 mesi. Piccione arrosto ripieno.

TTTT

· SAUVIGNON MAXIMO 2012

Bianco Igt Dolce - Sauvignon 100% - Alc. 13% - € 16 - Bt. 7.300
Giallo dorato luminoso. Profumi di fichi secchi, datteri, albicocca essiccata, zagara, ginestra e rosa gialla appassita, con sfumature di miele d'acacia. Nuance muffate. Sapore avvolto da dolcezza e morbidezza, con lungo e raffinato finale minerale e chiari riferimenti speziati di vaniglia. Raccolta tardiva di uve bottrizzate. Prima acciaio, poi in legno per 12 mesi. Torta mimosa.

TTT

· CONERO CUMARO RISERVA 2011

Rosso Docg - Montepulciano 100% - Alc. 14% - € 19 - Bt. 47.000
Rosso rubino carico. Inizialmente fruttato di marasca, mora e prugna rossa matura, poi vaniglia e pepe nero. Fiori di geranio e rosa rossa, con cenni di cuoio e tabacco scuro. Ricco ed equilibrato anche se caldo, maturo nei tannini e dalla chiusura balsamica. Vinificato in acciaio, matura in barrique per 12 mesi. Tagliata di marchigiana con olio e rosmarino.

TTT

· VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE CASAL DI SERRA 2014

Bianco Doc - Verdicchio 100% - Alc. 13% - € 10 - Bt. 90.000
Paglierino con vivaci riflessi verdolini. Acacia, zagara, tiglio, mela golden e ananas accompagnati da tocchi di cera d'api. Sorso corposo, avvolgente e caldo, ben equilibrato da mineralità, freschezza e sapidità. Lungo finale che sfuma su ricordi di melissa. Vinificato in acciaio con macerazione pellicolare. Coda di rospo gratinata.

TTT

· VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VECCHIE VIGNE 2013

Bianco Doc - Verdicchio 100% - Alc. 14,5% - € 15 - Bt. 13.000
Paglierino vivace. Profumi di salvia e finocchio vivaizzano il bouquet di zagara, gelsomino, tiglio, pesca bianca e mela renetta. Caldo e di ottima struttura, con freschezza e sapidità in evidenza. Armonico, appagante e agrumato. Vinificato in acciaio, resta 3 giorni a contatto con le bucce. In cemento per 10 mesi. Rombo chiodato al forno.

TTT