

LA TERRA, IL MARE, IL VINO, LA VITE

UMANI RONCHI

VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

MARE, CIELO E TERRA IN UNA STRAORDINARIA GEOMETRIA DI COLORI IN MOVIMENTO. QUESTA È LA SINTESI VISIVA ED EMOZIONALE DELLA DORSALE ADRIATICA CHE, DALLE MARCHE ALL'ABRUZZO, CI VEDE DA PIÙ DI 50 ANNI PROTAGONISTI DI UNA VITICOLTURA ATTENTA A VALORIZZARE UN TERRITORIO UNICO E IRRIPETIBILE. SPERIMENTAZIONE E TRADIZIONE SONO SPESSO COMPAGNI DI CAMMINO ED È SEGUENDO QUESTO PRINCIPIO CHE COLTIVIAMO IN BIOLOGICO I NOSTRI 210 ETTARI DI VIGNA. UNA VOCAZIONE, ANCOR PRIMA CHE UNA SCELTA, IN QUANTO LE FAVOREVOLI CONDIZIONI AMBIENTALI E CLIMATICHE CI PERMETTONO CON ORGOGLIO DI RISPETTARE LA TERRA E GLI UOMINI.



LA STORIA



LA STORIA DI UMANI RONCHI È UNA STORIA DI PERSONE, VITI, TERRE E VALORI. DI STAGIONI CHE SI RINNOVANO, DI VENDEMMIE CHE REGALANO OGNI VOLTA FRUTTI DIVERSI E UNICI, DI VINI CHE NASCONO E VIAGGIANO NEL MONDO.

Una storia che inizia più di cinquanta anni fa a Cupramontana, dove pulsa il cuore del Verdicchio Classico, per poi esplorare numerose altre aree della terra dell'Adriatico. Una storia che inizia con Massimo Bernetti (nella foto assieme all'ingegnere Roberto Bianchi e a Gino Umani Ronchi, in occasione della prima degustazione a Monaco di Baviera), e prosegue con suo figlio Michele in una conduzione armonica e armoniosa, fatta di obiettivi comuni e condivisi.

Oggi Massimo e Michele camminano l'uno accanto all'altro, senza mai perdere di vista la terra e le persone. Una sensibilità che si esprime nella cura e nel rigore con cui vengono custodite le vigne. Ma anche nella progettazione delle Cantine e nei processi produttivi.







LA LINEA DEL TEMPO

1957

GINO UMANI RONCHI fonda una piccola azienda agricola nelle Marche, a Cupramontana

1968

ROBERTO BIANCHI e suo genero **MASSIMO BERNETTI** rilevano l'azienda acquisendo il marchio e la proprietà

1973

MASSIMO BERNETTI diviene Presidente dell'azienda vinicola Umani Ronchi e apre la commercializzazione ai mercati esteri

1990

MICHELE BERNETTI entra in azienda nel ruolo di General Sales Manager

1997

Il **Pelago 1994**, creato da Giacomo Tachis, è vincitore dell'International Wine Challenge e Miglior Vino Rosso dell'anno

2000

È l'anno della nuova **Bottaia**

2001

Vengono acquisiti 30 ettari di vigneti in Abruzzo, esclusivamente **biologici**

2012

La guida Vini d'Italia del Gambero Rosso premia il **Verdicchio Vecchie Vigne 2009** come bianco dell'anno

MICHELE BERNETTI viene scelto come Ambasciatore delle Marche del Vino nel mondo in occasione dell'Expo di Milano

La vendemmia 2015 regala la prima annata **Bio** del **Casal di Serra**

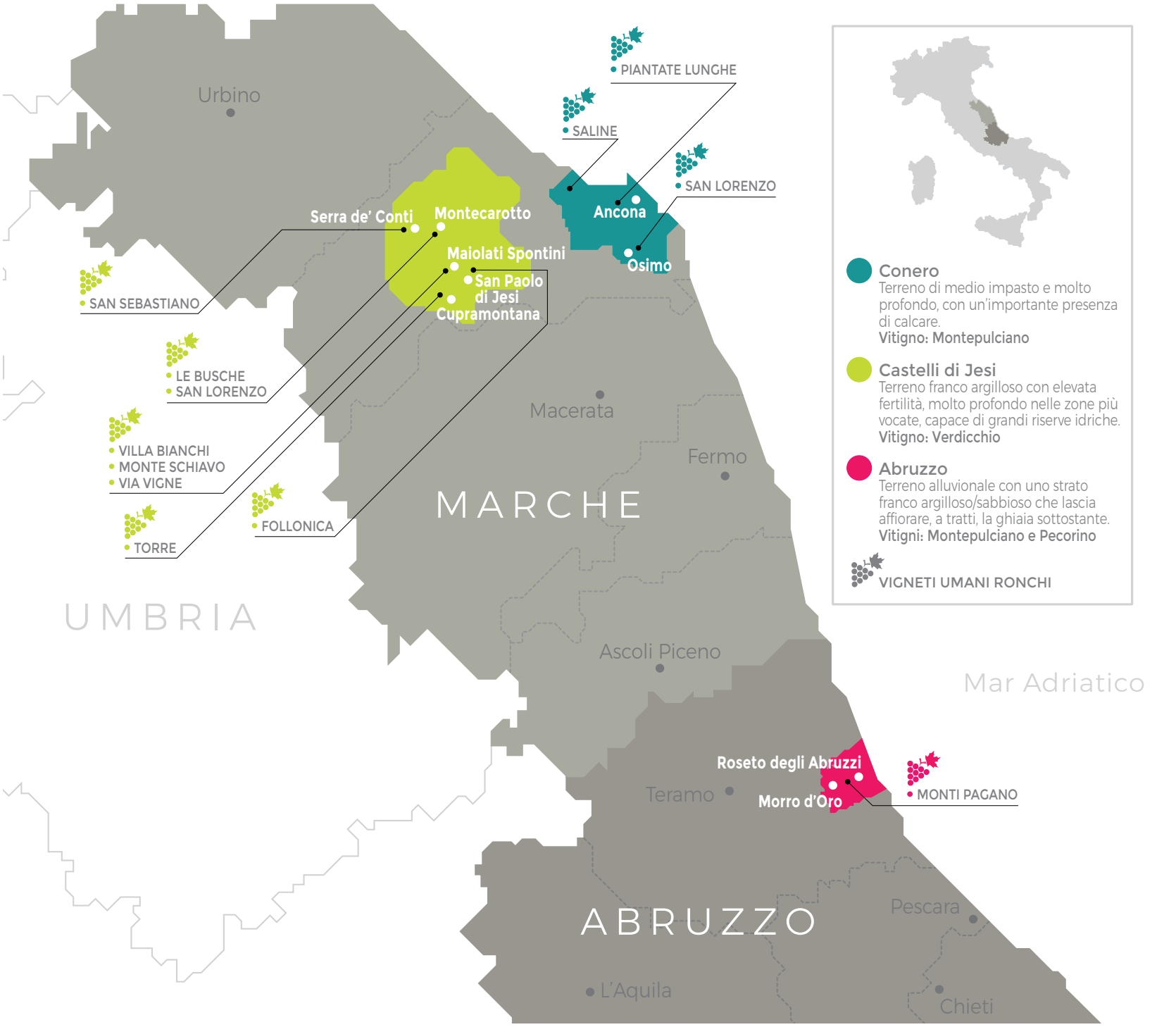
I TERRITORI

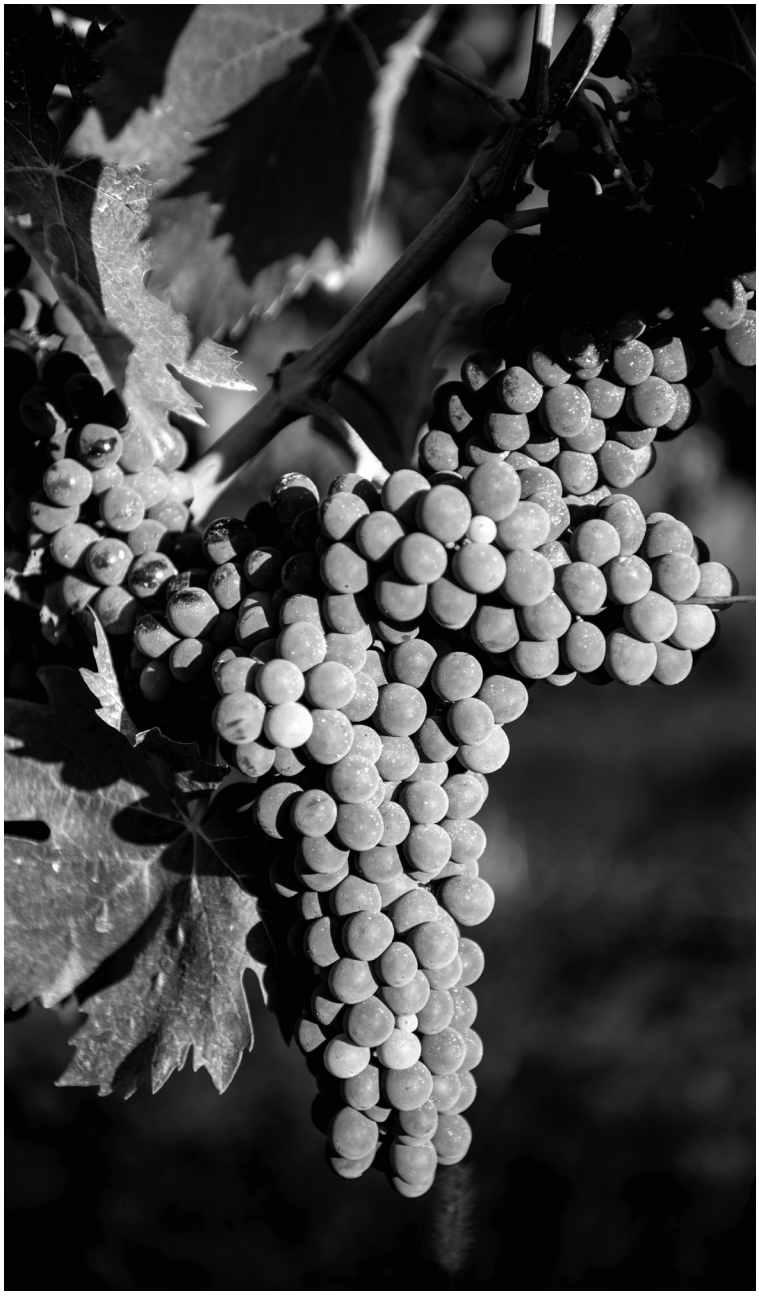


TRE TERRITORI - CASTELLI DI JESI, CONERO, ABRUZZO - CHE SI ESTENDONO ATTRAVERSO 12 VIGNETI. 210 ETTARI IN TUTTO TRA VERDICCHIO, MONTEPULCIANO E ALTRI VITIGNI TIPICI DELLA COSTA ADRIATICA.

Da Serra dei Conti, nelle Marche, a Roseto degli Abruzzi, Umani Ronchi ha una proprietà vitata di **210 ettari** tutti distribuiti lungo la costa dell'Adriatico, tra la collina e il mare: 185 km di filari e 12 vigneti, che rappresentano il risultato di una ricerca continua attorno alla terra migliore e alle più evolute tecniche agronomiche ed enologiche.

Una ricerca avviata attorno agli anni '70 che ha portato l'azienda a raddoppiare gli ettari di proprietà e a rinnovare l'85% delle vecchie viti. Investendo sul Verdicchio e sul Rosso Conero, recuperando e valorizzando vitigni minori come il Pecorino e il Lacrima di Morro d'Alba, e dandosi obiettivi enologici qualitativamente elevati.


Urbino
PIANTATE LUNGHE
SALINE
SAN LORENZO
Serra de' Conti
Montecarotto
Ancona
Maiolati Spontini
Osimo
San Paolo di Jesi
Cupramontana
SAN SEBASTIANO
LE BUSCHE
SAN LORENZO
Macerata
VILLA BIANCHI
MONTE SCHIAVO
VIA VIGNE
Fermo
MARCHE
FOLLONICA
TORRE
UMBRIA
Ascoli Piceno
Mar Adriatico
Roseto degli Abruzzi
Teramo
Morro d'Oro
MONTI PAGANO
Pescara
ABRUZZO
L'Aquila
Chieti
Conero
Terreno di medio impasto e molto profondo, con un'importante presenza di calcare.
Vitigno: Montepulciano
Castelli di Jesi
Terreno franco argilloso con elevata fertilità, molto profondo nelle zone più vocate, capace di grandi riserve idriche.
Vitigno: Verdicchio
Abruzzo
Terreno alluvionale con uno strato franco argilloso/sabbioso che lascia affiorare, a tratti, la ghiaia sottostante.
Vitigni: Montepulciano e Pecorino
VIGNETI UMANI RONCHI













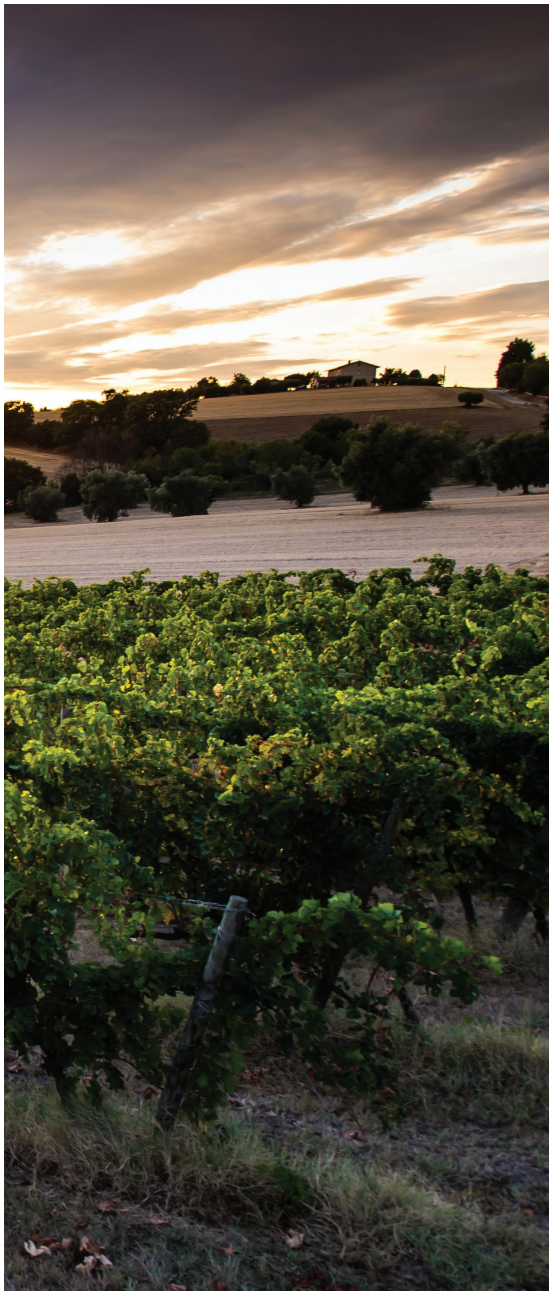
I VIGNETI

TUTTI I VIGNETI, DAL VERDICCHIO AL MONTEPULCIANO
IN ABRUZZO, SONO COLTIVATI IN BIOLOGICO.
UNA SCELTA TECNICA PRIMA ANCORA CHE IDEOLOGICA.

Fare agricoltura biologica richiede equilibrio in natura, deve esserci quella varietà di colture, di essenze, di erbe che fanno la biodiversità.
Varietà che trovano vita nelle terre di proprietà e che lasciano spazio ad una viticoltura capace di valorizzare al massimo le uve prodotte, senza pregiudicare la qualità dei vini.

Il processo di conversione di tutto il patrimonio vitato è iniziato in Abruzzo nel 2001 con la prima certificazione biologica, ed è andato completandosi con il Verdicchio nella vendemmia 2015.








3484 TOURING CLUB ITALIANO
SERRA DE'CONTI
ALTITUDINE M. 217
PROVINCIA DI ANCONA Km. 52
CIRCONDARIO DI »
MANDAMENTO DI MONTECAROTTO » 3. 5
A MONTECATTO Km.8.5
SENIGALLIA Km.29
IESI Km.24

LE CANTINE

CIASCUNA CON LA SUA STORIA E LA SUA SPECIFICA VOCAZIONE

La produzione dei vini Umani Ronchi passa attraverso la sinergia di più siti produttivi collocati nei territori di Castelli di Jesi, Conero e Abruzzo. Ogni Cantina ha la sua storia e la sua specifica vocazione, e tutte sono destinate a dar vita a vere e proprie opere enologiche.

La Cantina di Osimo, ristrutturata nel 2000 assieme alla Bottaia, è una cantina modello ispirata a valori sostenibili: vasche in acciaio e cemento, tonneaux, botti grandi e piccole, pupitre. Con un'area dedicata all'imbottigliamento, l'etichettatura e il confezionamento.

La **Bottaia** è stata realizzata favorendo la fusione quasi spontanea tra natura ed elementi funzionali. I soffitti in pendenza, i pilastri d'acciaio inclinati che sembrano assecondare la spinta del terreno, ne fanno un esempio di architettura "destrutturata", dove **qualità** e **sostenibilità** trovano la loro naturale espressione.









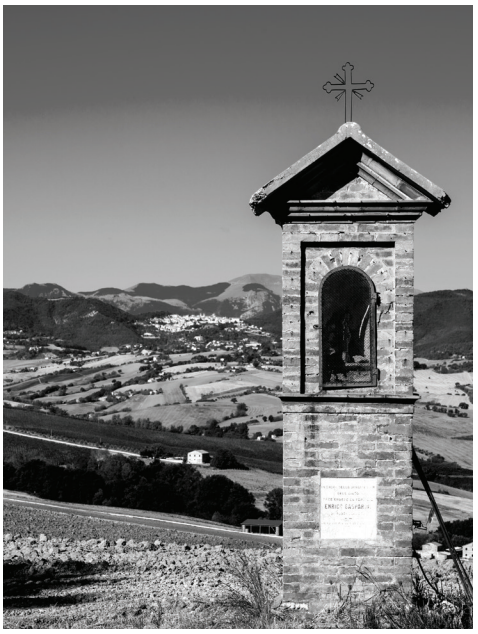
L'ENOTURISMO

FARE TURISMO DEL VINO SIGNIFICA IMMERGERSI IN UN TERRITORIO E NELLE SUE RADICI PIÙ PROFONDE. SIGNIFICA CAMMINARE TRA I FILARI DEI VIGNETI, SENTIRE LA TERRA CON LE MANI, PRENDERE UN ACINO DIRETTAMENTE DALLA VITE, RESPIRARE IL PROFUMO DELLE STAGIONI, E RICONOSCERNE I COLORI.

Significa vedere **come nasce un vino**, cosa può renderlo più o meno speciale. E poi **degustarlo**, magari in una verticale o in abbinamento ai piatti della tradizione. Fare turismo del vino significa entrare in confidenza con il nostro territorio, quello delle Marche e dell'Abruzzo, con i nostri vini, ed apprezzarne fascino e autenticità.

Il viaggio nel mondo Umani Ronchi inizia dalla vigna, attraversa la **Bottaia**, e si conclude con un'accogliente ospitalità, nella country house di **Villa Bianchi** tra i vigneti del Verdicchio, o nel rinnovato **Grand Hotel Palace** di Ancona, nel cuore antico della città, punto nevralgico per raggiungere tutte le destinazioni vinicole del territorio. In questa stessa direzione si inserisce il **Wine Not?**, il Wine bar adiacente all'hotel, sempre di proprietà della famiglia Bianchi-Bernetti, che propone e valorizza le eccellenze del territorio in fatto di cibo e vino.









Metodo Classico

LH2 EXTRABRUT

METODO CLASSICO

METODO CLASSICO

VITIGNO: Verdicchio 65%, Chardonnay 35%

PRIMA ANNATA: 2011

AREA DI PRODUZIONE: Marche, Castelli di Jesi

VENDEMMIA: eseguita a mano, Chardonnay inizio/metà agosto, Verdicchio a metà/fine agosto

ALTITUDINE VIGNETI: dai 150 ai 350 metri sul livello del mare

TERRENO: molto profondo, franco argilloso e mediamente calcareo

ALLEVAMENTO: Guyot

ESPOSIZIONE: sud, ovest, nord, est

DENSITÀ: 2.777 - 4.273 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 70/90 q.li per ettaro

RESA UVA IN VINO: 60%

VINIFICAZIONE: pressatura soffice del mosto fiore poi raffreddato rapidamente e decantato in maniera statica

FERMENTAZIONE ALCOLICA: Verdicchio in acciaio inox Chardonnay 8 mesi in legno piccolo

AFFINAMENTO: 30 mesi sui lieviti prima del remuage e della sboccatura



“Dal colore giallo paglierino, con un perlage persistente e fine, e un profumo molto elegante. Emergono note floreali e fruttate, con fragranze di bergamotto e mandarino. Percettibili in maniera delicata e armoniosa i sentori tipici dell’affinamento sui lieviti. In bocca ha un ingresso cremoso che si combina a una piacevole effervescenza; nel finale, di buona persistenza, spiccano sapidità e sfumature fresche di frutta secca.”

Flute con la pancia più larga e apertura stretta

Ideale con piatti a base di pesce, crostacei, frutti di mare crudi

6-8°C






UMANI RONCHI

Metodo Classico

LA HOZ

METODO CLASSICO NATURE

METODO CLASSICO

VITIGNO: Verdicchio 80%, Chardonnay 20%

PRIMA ANNATA: 2008

AREA DI PRODUZIONE: Marche, Castelli di Jesi

VENDEMMIA: eseguita a mano, Chardonnay inizio/metà agosto, Verdicchio a metà/fine agosto

ALTITUDINE VIGNETI: dai 200 ai 350 metri sul livello del mare

TERRENO: molto profondo, franco argilloso e mediamente calcareo

ALLEVAMENTO: Guyot

ESPOSIZIONE: sud, ovest, nord, est

DENSITÀ: 2.777 - 4.273 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 60/70 q.li per ettaro

RESA UVA IN VINO: 50%

VINIFICAZIONE: pressatura soffice del mosto fiore poi raffreddato rapidamente e decantato in maniera statica

FERMENTAZIONE ALCOLICA: Verdicchio in acciao/cemento, Chardonnay in legno

AFFINAMENTO: 50 mesi sui lieviti prima del remuage e della sboccatura



“ Dal colore giallo paglierino brillante e intenso, si presenta con un perlage persistente. Il bouquet enfatizza note variegate ed eleganti, ricche di sentori floreali e fruttati, in particolare le fragranze sono di agrumi, pasticceria e tostatura. Al palato l’ingresso è decisamente avvolgente, pieno e sapido; nel lungo e carezzevole finale spiccano mineralità e sfumature di mandorla amara e nocciola tostata. ”

Flute con la pancia più larga e apertura stretta

Ideale con piatti a base di pesce, crostacei, frutti di mare crudi

6-8°C



Metodo Classico

LA HOZ ROSÉ

METODO CLASSICO NATURE

METODO CLASSICO

VITIGNO: Montepulciano 100%

PRIMA ANNATA: 2013

AREA DI PRODUZIONE: Marche, Conero

VENDEMMIA: eseguita a mano a fine agosto, inizio settembre

ALTITUDINE VIGNETI: 100/150 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: 80/90 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 50%

VINIFICAZIONE: le uve dopo la diraspatura effettuano una brevissima macerazione a freddo

FERMENTAZIONE ALCOLICA: in acciao inox

AFFINAMENTO: 30 mesi sui lieviti prima del remuage e della sboccatura



“Dal colore rosa salmone brillante e luminoso, si presenta con un corredo aromatico complesso, intenso e ben equilibrato; al naso emergono note di lievito, frutti a bacca rossa, melograno e buccia di arancia. In chiusura si evidenzia un singolare sottofondo di pietra focaia. Al palato l’ingresso è succoso, morbido e piacevolmente fresco. Finale elegante e minerale.”

Flute con la pancia più larga e apertura stretta

Ideale con piatti di pesce in salsa, pesci grassi, salumi e carni bianche

6-8°C



Castelli
di Jesi

VECCHIE VIGNE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE

VINO BIANCO

VITIGNO: Verdicchio 100%

PRIMA ANNATA: 2001

AREA DI PRODUZIONE: Marche, Castelli di Jesi

VENDEMMIA: eseguita a mano a fine settembre, prima decade di ottobre

ALTITUDINE VIGNETI: dai 250 ai 300 metri sul livello del mare

TERRENO: molto profondo, franco argilloso, fresco

ALLEVAMENTO: Doppio Capovolto

ESPOSIZIONE: est

DENSITÀ: 1666 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 60/70 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 60%

VINIFICAZIONE: pressatura soffice del mosto fiore poi raffreddato rapidamente e decantato in maniera statica

FERMENTAZIONE ALCOLICA: in acciao inox

AFFINAMENTO: 10 mesi sui propri lieviti nei serbatoi in cemento, poi 6 mesi in bottiglia



“Il bellissimo colore giallo paglierino brillante, i vivaci riflessi verdognoli e la scorrevolezza nel bicchiere, anticipano un ampio bouquet di ginestra, camomilla, pera, con piacevoli sentori di menta selvatica, salvia e nocciola. In bocca colpisce per la sua eleganza: asciutto e fresco, con un’acidità che si integra perfettamente con la struttura del vino. Lungo finale sapido e salato.”

Calice di media ampiezza a tendenza sferica

Carne bianca arrosto, pesce arrosto, paste ripiene

12-14°C



Castelli
di Jesi

PLENIO

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA DOCG CLASSICO

VINO BIANCO

VITIGNO: Verdicchio 100%

PRIMA ANNATA: 1995

AREA DI PRODUZIONE: Marche, Castelli di Jesi

VENDEMMIA: eseguita a mano a fine settembre, prima decade di ottobre

ALTITUDINE VIGNETI: dai 250 ai 300 metri sul livello del mare

TERRENO: molto profondo, franco argilloso

ALLEVAMENTO: Guyot

ESPOSIZIONE: est

DENSITÀ: 2380 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 70-90 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 60%

VINIFICAZIONE: pressatura soffice del mosto fiore poi raffreddato rapidamente e decantato in maniera statica

FERMENTAZIONE ALCOLICA: il 40% in botti di rovere da 50 hl, il 60% in acciaio

AFFINAMENTO: 12 mesi sui lieviti nei propri contenitori di fermentazione, poi minimo 6 mesi in bottiglia



“Un vino di splendida consistenza e grande raffinatezza. Il colore è giallo paglierino intenso, con riflessi dorati; al naso si rivela fresco e penetrante, con sentori leggermente di frutta matura, miele, mandorla amara ed erbe aromatiche, con una leggera balsamicità di sottofondo; tipica la nota di anice, timbro del vitigno d’origine. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso: un attacco fresco e piacevole morbidezza, equilibrato dall’alcol, vellutato, ricco ma dotato di grande freschezza e salinità. Il finale è molto persistente, con lunghi ricordi di mela, susina e mandorla. Splendida sapidità al retrogusto.”

Calice di media ampiezza a tendenza sferica

Paste ripiene, carne bianca arrosto, pesce arrosto

12-14°C





Castelli di Jesi

MAXIMO

MARCHE BIANCO IGT

MUFFA NOBILE

VITIGNO: Sauvignon Blanc 100%

PRIMA ANNATA: 1992

AREA DI PRODUZIONE: Marche, Castelli di Jesi

VENDEMMIA: eseguita a mano in tre passaggi, da metà ottobre a dicembre

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

TERRENO: moderatamente profondo, franco argilloso-limoso, calcareo con presenza di scheletro da deposito alluvionale. Terrazze alluvionali

ALLEVAMENTO: Guyot

ESPOSIZIONE: nord

DENSITÀ: 2767-4273 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 30 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 50%

VINIFICAZIONE: pressatura soffice del mosto che viene fatto fermentare, sui propri lieviti, ad una temperatura di 15°C per un mese

FERMENTAZIONE ALCOLICA: in acciaio inox

AFFINAMENTO: un anno in piccoli contenitori di acciaio inox, poi 12 mesi in bottiglia



“Dal bellissimo color oro percorso da riflessi ambrati, al naso esprime profumi spiccati di miele, albicocca e pesca seguiti da aromi di fico maturo, canditi ed agrumi. Ricco in bocca, dove l’elegante acidità fluidifica la dolcezza, morbido ed equilibrato con nitida rinfrescante persistenza, continuamente percorsa da note di frutta candita e miele.”

Calice di piccole dimensioni con corpo ampio e apertura stretta

Vino da meditazione, perfetto con la pasticceria, in particolare quella secca, e formaggi piccanti

10-12°C



CÚMARO

CONERO RISERVA DOCG

VINO ROSSO

VITIGNO: Montepulciano 100%

PRIMA ANNATA: 1985

AREA DI PRODUZIONE: Marche, Conero

VENDEMMIA: eseguita a mano in ottobre

ALTITUDINE VIGNETI: dai 150 ai 200 metri sul livello del mare

TERRENO: profondo, franco argilloso, a tratti sabbioso, calcareo con discreta presenza di scheletro

ALLEVAMENTO: Cordone Speronato, Guyot

ESPOSIZIONE: sud, sud-ovest

DENSITÀ: 2976/5681 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 60/80 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 70%

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

FERMENTAZIONE ALCOLICA E MALOLATTICA: in acciao inox

AFFINAMENTO: in legno piccolo per un periodo di 12-14 mesi e poi in bottiglia per circa 6-8 mesi



“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.”

Calice di grande dimensione con corpo piuttosto ampio

Grande compagno di carni rosse al sangue, selvaggina da piuma e formaggi stagionati

16-18°C





CAMPO SAN GIORGIO

CONERO RISERVA DOCG

VINO ROSSO

VITIGNO: Montepulciano 100%

PRIMA ANNATA: 2009

AREA DI PRODUZIONE: Marche, Conero

VENDEMMIA: eseguita a mano in ottobre

ALTITUDINE VIGNETI: 150 metri sul livello del mare

TERRENO: profondo, franco argilloso e molto calcareo

ALLEVAMENTO: Alberello

ESPOSIZIONE: est

DENSITÀ: 7936 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 50/60 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 70%

VINIFICAZIONE: all'uva diraspata viene aggiunta una piccola percentuale di grappoli interi. Entrambi non vengono sottoposti a pigiatura

FERMENTAZIONE ALCOLICA E MALOLATTICA: in fermentini di acciaio per un periodo di 14-16 giorni, successivamente la fermentazione malolattica

AFFINAMENTO: in legno piccolo per 12 mesi, botte grande rovere per 12 mesi, in bottiglia per 8/10 mesi



"Di colore rosso rubino intenso e impenetrabile, con riflessi vivaci e purpurei. Bouquet pieno e spiccatamente fruttato con ciliegia matura, prugna e buccia d'arancia, sentori che si amalgamano alla speziatura dolce, come radice di liquirizia e vaniglia. Al gusto risulta profondo, avvolgente e concentrato: la dolcezza del frutto accompagna il palato determinando armonia e tannini setosi. Note di erbe aromatiche che donano un finale lungo e piacevole."

Calice di grande dimensione, con corpo piuttosto ampio

Piatti ricchi e saporiti a base di carni rosse, selvaggina e cacciagione. Formaggi piccanti e stagionati

16-18°C



PELAGO

MARCHE ROSSO IGT

VINO ROSSO

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 acciao inox

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



“ 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. ”

Calice di grande dimensione con corpo piuttosto ampio

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

16-18°C



Abruzzo

CENTOVIE

COLLI APRUTINI IGT PECORINO

VINO BIANCO

VITIGNO: Pecorino 100%

PRIMA ANNATA: 2015

AREA DI PRODUZIONE: Abruzzo, Roseto degli Abruzzi

VENDEMMIA: eseguita a mano nella prima decade di settembre

ALTITUDINE VIGNETI: 150/200 metri sul livello del mare

TERRENO: franco argilloso, profondo con un'importante componente sabbiosa e scheletro

ALLEVAMENTO: Guyot

ESPOSIZIONE: sud-est, sud-ovest

DENSITÀ: 4000 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 80/90 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 60%

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, il mosto fiore viene separato dal mosto di pressatura, e poi raffreddato e decantato in maniera statica

FERMENTAZIONE ALCOLICA: in acciaio inox

AFFINAMENTO: in tonneaux e cemento per 12 mesi. In bottiglia per 5 mesi



“Di colore giallo paglierino brillante e intenso con riflessi luminosi. Al naso spiccano in apertura sentori di agrumi, frutta a polpa bianca e fiori di campo; a seguire emergono note di erbe aromatiche, leggermente speziate e molto eleganti. Al palato si distingue per finezza, persistenza e freschezza con un ritorno degli aromi riscontrati nella percezione olfattiva e grande sapidità che conferma il carattere di mineralità caratteristico del Pecorino.”

Calice di media ampiezza a tendenza sferica

Paste ripiene, carne bianca arrosto, pesce arrosto

12-14°C



Abruzzo

CENTOVIE

COLLI APRUTINI IGT ROSATO

VINO ROSATO

VITIGNO: Montepulciano 100%

PRIMA ANNATA: 2018

AREA DI PRODUZIONE: Abruzzo, Roseto degli Abruzzi

VENDEMMIA: eseguita a mano a fine settembre

ALTITUDINE VIGNETI: 200 metri sul livello del mare

TERRENO: franco argilloso, a tratti sabbioso con buona presenza di scheletro

ALLEVAMENTO: Tendone, Filari

ESPOSIZIONE: sud-est

DENSITÀ: 1600 viti/ettaro (Tendone); 5000 viti/ettaro (Filari)

RESA MASSIMA: 120 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 50%

VINIFICAZIONE: breve macerazione a bassa temperatura e pressatura soffice

FERMENTAZIONE ALCOLICA: in acciaio inox a temperatura controllata, 16°C

AFFINAMENTO: in acciaio inox per 3-4 mesi



“Di colore rosa delicato, elegante, con riflessi brillanti. Al naso è floreale, con delicati sentori agrumati. In bocca è elegante e fresco, con buona acidità che sviluppa sentori di ciliegia rossa, pompelmo rosa e un piacevole finale complesso e durevole.”

Calice di media ampiezza a tendenza sferica

Paste ripiene, carne bianca arrosto, pesce arrosto

12-14°C





CENTOVIE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

VINO ROSSO

VITIGNO: Montepulciano 100%

PRIMA ANNATA: 2015

AREA DI PRODUZIONE: Abruzzo, Roseto degli Abruzzi

VENDEMMIA: eseguita a mano in ottobre

ALTITUDINE VIGNETI: 200 metri sul livello del mare

TERRENO: franco argilloso, a tratti sabbioso con buona presenza di scheletro

ALLEVAMENTO: Tendone, Filari

ESPOSIZIONE: sud-est

DENSITÀ: 1600 viti/ettaro (Tendone) 5000 viti/ettaro (Filari)

RESA MASSIMA: 80 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, seguita da fermentazione malolattica

AFFINAMENTO: in parte in legno piccolo, in parte in botti tradizionali per un periodo di 12-14 mesi



"Di colore rubino intenso con sfumature violacee, ha un profumo persistente con richiami all'amarena, alla liquirizia, alle spezie. Al gusto si presenta come un vino complesso ed equilibrato in cui freschezza e tannini risultano ben integrati."

Calice di grande dimensione con corpo piuttosto ampio

Carni rosse al sangue, 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



GRAFICA FABIO CREMONESI / FOTO FRANCESCO VIGNALI

ISTITUTO MARCHIGIANO di TUTELA VINI

AZIENDA ASSOCIATA

www.imtdoc.it

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013