



UMANI RONCHI



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

Azienda di proprietà della famiglia Bernetti, Umani Ronchi occupa, da oltre mezzo secolo, i piani alti dello stabile enologico marchigiano, coltivando duecentodieci ettari di vigneto e imbottigliando circa tre milioni di pezzi. Verdicchio e Montepulciano, attori principali della rappresentazione enologica, interpretano diverse etichette. Spiccano tra queste le due che hanno ottenuto la Corona: il Casal di Serra, da uve Verdicchio fermentate in serbatoi d'acciaio inox, in virtù d'una sontuosa progressione aromatica, con note di frutto della passione, ginestra, camomilla, mandorla, agrumi e susina, e d'un ammaliante freschezza acida; e il Cumaro, Montepulciano balsamico e fruttato, dai tannini levigati e dalla seducente impronta varietale.

	Cònero Docg Riserva Cumaro 2016	★★★★★				€ 11-13
	Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Class. Sup. Casal di Serra 2019	★★★★★				€ 11-13
	Cònero Docg Riserva Campo San Giorgio 2016	★★★★★				€ 39-42
	Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Class. Sup. Vecchie Vigne 2018	★★★★★				€ 18-20
	Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Doc Classico Pleno 2017	★★★★				€ 18-20

LH2 è l'acronimo di 'Little Heaven 2grape varieties' ed è il nome dell'Extra Brut prodotto dal blend di uve Verdicchio e Chardonnay. Grande interprete dei vini marchigiani, l'azienda racchiude in questo spumante la sua lunga e comprovata esperienza nel cogliere tutte le potenzialità del Verdicchio, che qui lavora appunto in congiunzione con lo Chardonnay. All'olfatto emergono ricche le essenze floreali che proseguono su accenni balsamici e richiami agrumati. La corrispondenza naso-bocca è precisa. La bolla è ben integrata nel tessuto armonico del bicchiere che propone un finale lungo e molto fresco. Il Rosé da Montepulciano ha una buona acidità, corpo sostenuto e una beva fragrante.

LH2 Extra Brut	★★★★★		19		€ 17-19
La Hoz Brut Nature 2015	★★★★		20		€ 26-28
La Hoz Rosé Brut Nature	★★★★		19		€ 20-22

Fraz. Montepagano
64026 Roseto
degli Abruzzi (TE)
Tel. 071 7108019
wine@umanironchi.it
www.umanironchi.it

Trentacinque ettari coltivati in biologico a Montepagano, territorio a ridosso delle Marche, terra di origine della famiglia Bianchi-Bernetti. I vigneti sono a dimora in terreni particolari, una terrazza alluvionale con uno strato argilloso-sabbioso, da cui scaturiscono vini molto minerali. La conferma è il Pecorino Centovie, sempre di alta qualità, dai profumi di agrumi e sambuco con fragranze di fiori bianchi a chiudere; al gusto emerge la sapidità che lo rende cremoso assieme al frutto. Assente per annata non soddisfacente il Montepulciano Centovie, che ci auguriamo di ritrovare nella prossima edizione. Il Montipagano 2018 si impone per eleganza e palato aristocratico dal copioso frutto e liquirizia nel finale.

Montepulciano d'Abruzzo Doc Montipagano 2018	★★★★★				€ 7-9
Colli Aprutini Igt Pecorino Centovie 2018	★★★★★				€ 17-19