



UMANI RONCHI

Via Adriatica, 12
60027 Osimo (AN)
Tel. +39 071 7108019
wine@umanironchi.it
www.umanironchi.com
f umanironchi
@UmaniRonchiVino

ANNO DI FONDAZIONE 1957
TITOLARE Famiglia Bianchi Bernetti
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 2.900.000
VENDITA DIRETTA
VISITE APERTE
ETTARI DI VIGNETO 240
OSPITALITÀ
RISTORAZIONE
VITICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATA

Pochi dubbi sul fatto che Umani Ronchi rappresenti, per visibilità, chiarezza nelle strategie di marketing, diffusione nei mercati mondiali e, soprattutto, qualità e costanza, il migliore biglietto da visita, insieme a Garofoli (azienda dallo stile leggermente più classico), dei due principali territori vinicoli marchigiani: i Castelli di Jesi, per i bianchi, e il Conero, per i rossi. In tanti anni di degustazioni mai ci è capitato di assaggiare vini men che ottimi.

□ 95 € 18,50

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie Vigne 2019

Da uve verdicchio. Affina 10 mesi in cemento sui lieviti. Giallo paglierino con riflessi dorati. Belle note iodate con frutta gialla, tropicale, spiccano la pera e l'albicocca, avvolte da sentori balsamici di anice ed eucalipto. Al palato è pieno, avvolgente e di grande eleganza ed equilibrio tra acidità, sapidità e corpo. Finale intenso e persistente.

□ 90 € 10,00

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra 2020

Da uve verdicchio. Affina in acciaio per 5 mesi sui propri lieviti. Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sentori di pesca, albicocca e susina, con un leggero agrumato e note di pietra focaia. Un sorso di bella piacevolezza, equilibrio e freschezza, con un buon finale persistente.

■ 90 € 19,00

Conero Cumaro Riserva 2017

Da uve montepulciano. Matura in barrique di rovere per 12 mesi. Rosso rubino intenso. Piacevoli sentori di frutti di bosco, amarena, gelso, mirtillo, completati da delicate note di spezie ed erbe aromatiche. Bocca fresca, elegante, con tannini presenti ma ben domati. Ottima anche la persistenza e l'equilibrio tra corpo e bevibilità.