

BIBENDA 2022

Umani Ronchi

28 {5♥}

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

[Vedi su Google Maps](#)

Primo anno produzione: 1955
Proprietario: Famiglia Bianchi Bernetti
Enologo: Giacomo Mattioli, Beppe Caviola
Agronomo: Luigi Piersanti
Condizione: Biologico, Ecosostenibile
Bottiglie prodotte: 2.900.000
Ettari vitati: 240,00
Vendita diretta: Sì
Vendita online: Sì
Visite in azienda: Sì, su prenotazione
Come arrivare:
dalla A14 uscita di Ancona sud per Pescara.

Un nome una garanzia: Umani Ronchi è senz'altro tra cantine che maggiormente hanno contribuito a dare lustro al Verdicchio dei Castelli di Jesi e al Montepulciano della zona del Conero. Un'azienda che ha una lunga storia da raccontare. Fondata nel 1957 da Gino a Cupramontana, negli anni ha vissuto una crescita sorprendente che l'ha portata a divenire, da piccola azienda agricola, una protagonista assoluta del mondo vitivinicolo italiano. Gli oltre duecento ettari vitati, sparsi tra Marche e Abruzzo, vengono vinificati in tre diverse cantine: Osimo per i rossi, Castelbellino per il Verdicchio e Montipagano per i vini abruzzesi. Uno stile riconoscibile e un rispetto non solo per il territorio ma anche per il consumatore finale sono la firma imprenditoriale di ogni calice griffato Umani Ronchi.

Vini del produttore

Conero Campo San Giorgio Riserva 2017
Rosso | Docg | 13,5% | € 45



Maximo 2019
Bianco | Igt | 13,5% | € 19



Castelli di Jesi Verdicchio Classico Plenio Riserva 2018
Bianco | Docg | 13,0% | € 19



Pelago 2017
Rosso | Igt | 14,0% | € 28



Montepulciano d'Abruzzo Centovie 2017
Rosso | Doc | 14,0% | € 22



Conero Cumaro Riserva 2017
Rosso | Docg | 14,0% | € 21



Pecorino Centovie 2019
Bianco | Igt | 12,5% | € 18



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra Vecchie Vigne 2019
Bianco | Doc | 13,5% | € 19



Rosso Conero San Lorenzo 2019
Rosso | Doc | 13,5% | € 11



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra 2020
Bianco | Doc | 13,0% | € 11



Conero Campo San Giorgio Riserva 2017



Regione: MARCHE

Produttore: Umani Ronchi

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Montepulciano

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 45 €

Bottiglie: 6.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni

Grappoli: 5

Tono rubino intatto. Naso incantevole e complesso, ai limiti dell'ampio: marasche ed aghi di pino, tabacco bruno, viole appassite, cumino, cardamomo e carrube. Fine ed elegante, coeso ed indecifrabile l'assaggio, con tutte le componenti che concorrono a creare equilibrio. Prossimo all'armonia complessiva.

Maturazione per 12 mesi in barrique nuove e poi altri 12 mesi in botte grande. Non filtrato.

Abbinamento

Coscio di cinghiale al rosmarino e ginepro

Maximo 2019



Regione: MARCHE

Produttore: Umani Ronchi

Denominazione: Igt

Colore: Bianco

Tipologia: Dolce

Uve: Sauvignon

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 19 €

Bottiglie: 6.000

Tipo bottiglia: 0,375 L

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 5

Colore dorato con riflessi ambrati, molto suggestivo. Si ispira al miele di sulla, alla crema pasticcera e al pistacchio, con nuance iodate a corredo. Cremoso, dolce senza esagerare, ben fresco e insieme sapidissimo fino ad apparire perfettamente equilibrato. Nel finale si apre ancora, arricchendosi di toni di mandarino candito e zenzero. Uve bottrizzate appassite in pianta. Vendemmia in tre passaggi tra novembre e metà dicembre. Vinificazione e maturazione in acciaio per 12 mesi.

Abbinamento

Pastiera napoletana