

I vini Umani Ronchi presentati dal produttore Michele Bernetti accompagnano il menu degustazione realizzato dallo chef Lucio Pompili in occasione del "San Valentino dei Ristoratori". Vecchie annate e grandi formati, custoditi nella cantina del Symposium, che hanno contribuito a fare la storia del vino nelle Marche.

Profumi, espressioni e articolazioni diverse che attraversano il tempo, con approfondimenti, racconti e aneddoti.

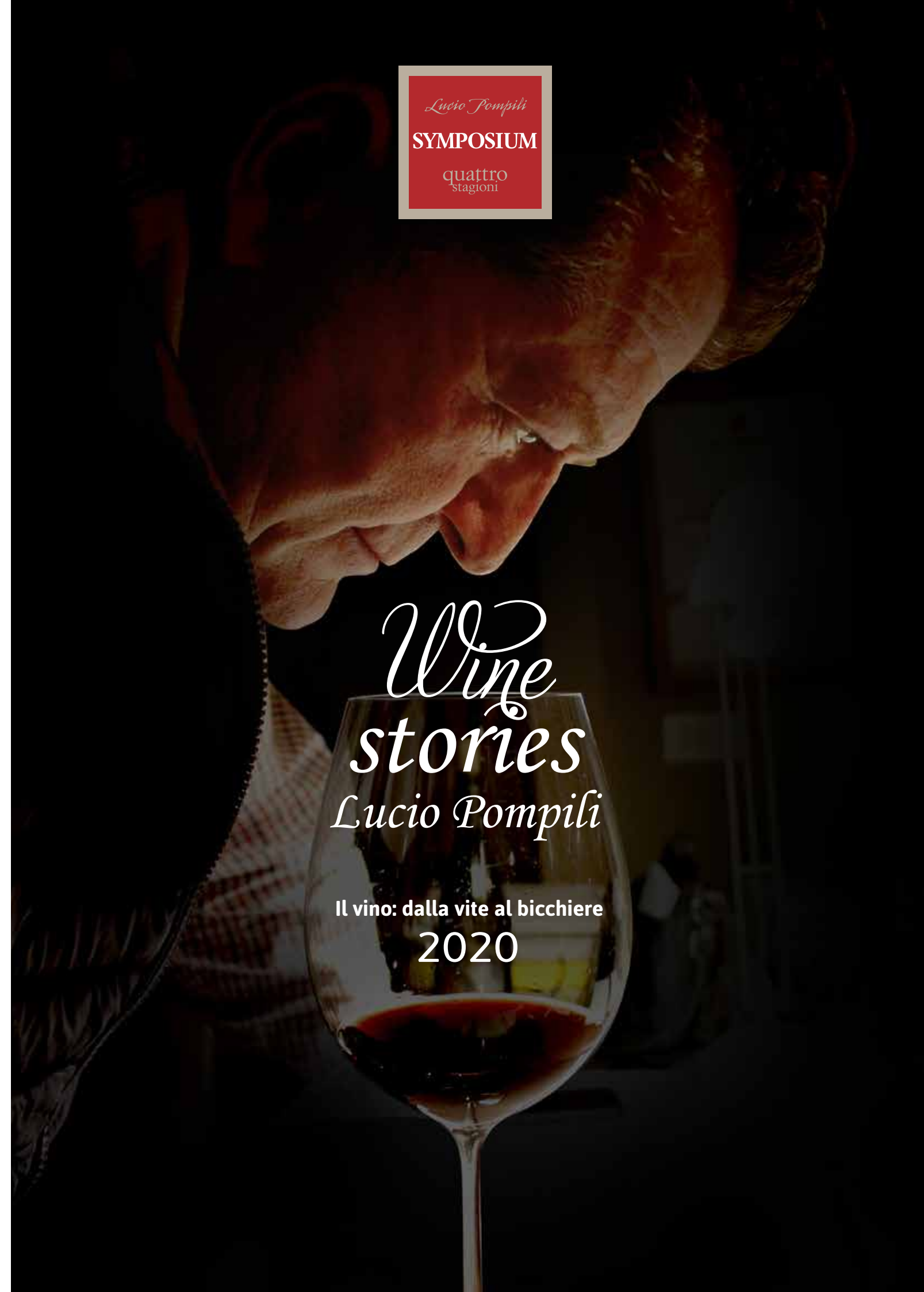
Symposium, Via Mombaroccese, sn Cartoceto
61036 Colli al Metauro

www.umanironchi.com



Wine
stories
Lucio Pompili

Il vino: dalla vite al bicchiere
2020



Aperitivo

Pane con **LievitoPadre®**
Lucio Pompili e prosciutto *di Carpegna DOP*

Bruschetta con olio DOP Cartoceto

Caciotta d'Urbino DOP e confettura visciole di Cantiano

Uovo cotto a bassa temperatura cremoso di parmigiano
e tartufo nero d'inverno

Pane burro e Aringa

Pranzo

Gnocco farcito ricotta ed erbe di campo con pomodorino
tagliato a coltello

Lombo di toro marchigiano con rognonata

Patate cotte sotto la cenere

Desserts degli innamorati



Rosé Metodo classico
Nature
LA HOZ



Colli Aprutini IGT
Pecorino
CENTOVIE



Verdicchio
dei Castelli di Jesi DOC
VECCHIE VIGNE



Conero
DOC Riserva
CUMARO



Rosso Marche
IGT
PELAGO



Marche Sauvignon
IGT
MAXIMO

2017

2017

2015

2015

2016