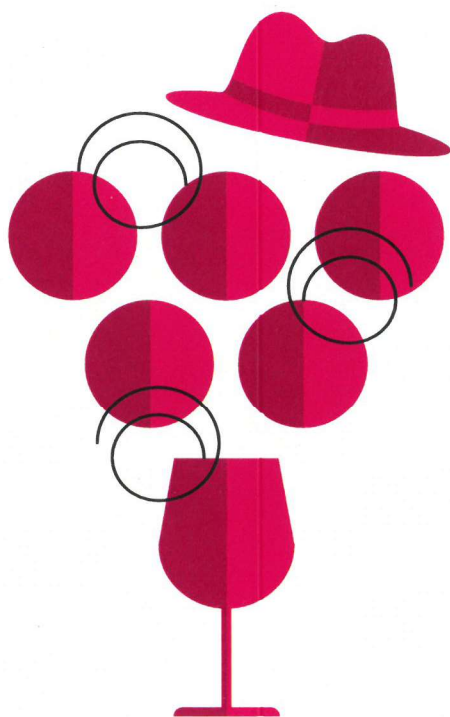


# slow wine

GUIDA 2023



 Slow Food Editore

## OSIMO (AN)

### UMANI RONCHI



SCONTO -10%

Via Adriatica, 12 - tel. 071 7108019

www.umanironchi.com - wine@umanironchi.it

**VITA** - Quando, alla metà del secolo scorso, la Umani Ronchi vide la luce non si pensava che dopo oltre sessant'anni sarebbe diventata un'azienda di riferimento della regione. Massimo Bernetti, e oggi il figlio Michele, sono gli artefici di una conduzione oculata e incisiva, plasmata a colpi di investimenti in strutture e persone, di cui oggi godono e su cui puntano per il futuro.

**VIGNE** - L'azienda ha saputo sperimentare, provare cautamente e poi procedere in via definitiva alla gestione biologica dell'ampia superficie vitata. Ciò dimostra che, al di là della poesia, si può praticare sostenibilità seguendo la scienza e i saperi, senza cedere ad approcci dal sapore nostalgico.

**VINI** - L'azienda dimostra che si può assecondare il mercato con eleganza, senza cedimenti sul valore varietale delle uve.

- TOP Castelli di Jesi Verdicchio Ris. Cl. Plenio 2020** O 18.000 bt; 22 € -  - Spiccata eleganza, freschezza aromatica e ricercato equilibrio, per un palato innervato di acidità e sapidità soffuse, che lo proiettano nel futuro. **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Vecchie Vigne 2020** O 20.000 bt; 22 € -  - Incisivo e perentorio nel rappresentare il vitigno con sostanza e distensione del sorso, sapidità e articolazione, aromi concreti e varietali. **Pelago 2018** ● montepulciano, cabernet sauvignon, merlot; 23.000 bt; 32 € -  - Blend capolavoro di integrazione di uve: ha morbidezza soffusa, scorrevolezza e tannicità fine e progressiva che lo slanciano. **Conero Cumaro Ris. 2018** ● 57.000 bt; 24 € -  - Ampio, grintoso, fitto. **Rosso Conero San Lorenzo 2020** ● 100.000 bt; 12 € -  - Fruttato, croccante, slanciato. **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Casal di Serra 2021** O 160.000 bt; 12 € -  - Fruttato, equilibrato, sapido.

ha 240 - bt 3.200.000

**Fertilizzanti** humus, letame in pellet, sovescio

**Fitofarmaci** rame, zolfo, organici

**Diserbo** lavorazione meccanica/manuale

**Lieviti** fermentazione spontanea, selezione di lieviti indigeni, selezionati industriali

**Uve** acquisto 20%

**Certificazione** parte dei vigneti in regime biologico