

BIBENDA 2023

Umani Ronchi

35 {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
Agronomo: Luigi Piersanti
Condizione: Biologico Certificato, Ecosostenibile
Bottiglie prodotte: 3.200.000
Ettari vitati: 240,00
Vendita diretta: Sì
Vendita online: Sì
Visite in azienda: Sì, su prenotazione
Ristorante in azienda: Sì
Possibilità di Pernottamento in azienda: Sì
Come arrivare:
dalla A14 uscita di Ancona sud per Pescara.

Da più di 60 anni sono protagonisti di una viticoltura attenta alla valorizzazione del territorio interpretando le varietà autoctone di Marche ed Abruzzo. Nata nel cuore del Verdicchio Classico a Cupramontana, l'azienda della famiglia Bianchi-Bernetti rappresenta un punto di riferimento dalle colline dei Castelli di Jesi, dal Conero, fino all'Abruzzo, lungo la costa adriatica, con un patrimonio vitato di oltre 210 ettari. Sono 185 i chilometri di filari frutto di un continuo lavoro di ricerca, avvalendosi delle più raffinate tecniche agronomiche ed enologiche, però senza perdere di vista la ricchezza delle tradizioni locali. Attenti alle dinamiche di sostenibilità e di salvaguardia del territorio, praticano un'agricoltura biologica, scelta tecnica e coscienza per portare, nei tre diversi siti produttivi, uve sane e di estrema qualità. Particolare attenzione alla ricettività per promuovere un turismo del vino ricercato e consapevole.

Conero Campo San Giorgio Riserva 2018



Regione: MARCHE

Produttore: Umani Ronchi

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Montepulciano

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 48 €

Bottiglie: 6.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

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

Grappoli: 5

Prima annata prodotta: 2009

Rubino luminoso. L'olfatto regala intense suggestioni balsamiche e note di erbe officinali che introducono la frutta rossa matura e cenni di fiori appassiti, sottobosco ed echi minerali. Sorso elegantemente bilanciato, con l'alcol ben armonizzato dai nobili tannini che reggono la trama di una lunga persistenza con richiami di china e rabarbaro. Vinificazione in acciaio, matura 12 mesi in barrique ed altrettanti in botte grande, poi almeno 10 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Coscio di cinghiale al rosmarino e ginepro

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Plenio Riserva 2020



Paglierino brillante. La vena minerale è l'inizio di un elegante olfatto caratterizzato da toni di fiori di campo, frutta a polpa gialla e cenni di agrumi canditi. Poi percezioni di erbe aromatiche e suggestioni speziate. Il sorso è avvolgente, di ottima corrispondenza gusto-olfattiva e lunghissima persistenza sapida con ricordi di mandorla verde. Vinificazione e maturazione tra acciaio e botte grande per 12 mesi. Affinamento almeno 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento

Gamberoni lardellati con crema di agrumi

Maximo 2020



Dorato brillante. Intenso l'olfatto con percezioni di uva spina, pera spadona, fiori bianchi, cenni di muschio e cedro. Vivace il sorso la cui dolcezza è ben bilanciata dalla freschezza. Chiude lungo con gustosa percezione di zenzero candito ed echi minerali. Vinificazione e maturazione in acciaio per 12 mesi.

Abbinamento

Formaggio di fossa con pere estive

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie Vigne 2020



Paglierino brillante. Elegante l'olfatto di fiori di campo, frutta a polpa gialla e agrumi, rincorsi da una sfumatura di mandorla tostata e netti sbuffi marini, poi freschi cenni di erbe aromatiche. Ottima la corrispondenza gusto-olfattiva e lunghissimo il sapido finale. Vinificazione e maturazione in cemento per 10 mesi, poi 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Dentice al forno in crosta di mandorle

Conero Cumaro Riserva 2017



Rubino limpido. Ricco l'olfatto profuma di macchia mediterranea, piccoli frutti rossi, cenni di agrumi e note floreali appassite. Poi lieve humus ed echi minerali. Coerente il sorso, elegantemente bilanciato con tannini vellutati che reggono la lunga e piacevole persistenza. Vinificazione in acciaio, maturazione fino a 14 mesi in barrique.

Abbinamento

Spezzatino di manzo con funghi

BIBENDA 2023

Pelago 2018



Rubino limpido. Ricco l'olfatto di spezie scure, erbe aromatiche e suggestioni balsamiche, poi piccoli frutti neri e cenni di fiori appassiti, cacao, sottobosco e rintocchi minerali. Sorso elegantemente bilanciato dai tannini vellutati che reggono la trama di una lunga persistenza con echi di rabarbaro. Vinificazione in acciaio, maturazione 14 mesi in barrique, poi un anno di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Faraona al forno ripiena con castagne e funghi porcini

Centovie 2020



Paglierino luminoso. Intense note di frutti e fiori bianchi, agrumi, mandorle verdi e ricchi sentori minerali caratterizzano l'olfatto. Sorso di buona corrispondenza gusto-olfattiva e lunga persistenza sapida. Vinificazione in acciaio e maturazione in cemento per 12 mesi.

Abbinamento

Bocconcini di pollo allo zafferano

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra 2021



Paglierino brillante. All'olfatto note salmastre ben integrate al timbro fruttato, toni floreali, agrumi e cenni di mandorle verdi. Sorso goloso, con freschezza e sapidità elegantemente bilanciate in una corrispondenza gusto-olfattiva di lunga persistenza. Vinificazione e maturazione in acciaio per 5 mesi.

Abbinamento

Tagliolini di grano antico con alici del Cantabrico

Montepulciano d'Abruzzo Centovie 2018



Rubino limpido. All'olfatto cenni di spezie scure e di sottobosco si fanno strada sul timbro fruttato più dolce di mora e ciliegia, poi le note floreali. Sorso vibrante con i tannini ben dosati che reggono la trama della lunga persistenza. Vinificazione in acciaio, maturazione fino a 14 mesi tra barrique e botte grande.

Abbinamento

Stufato di castrato alle spezie

Rosso Conero San Lorenzo 2020



Rubino limpido con riflessi porpora. Note floreali e di macchia mediterranea si fanno strada sul timbro fruttato più dolce di ribes e more, poi spezie scure. Sorso deciso, di buon equilibrio e persistenza con echi minerali. Vinificazione in acciaio, matura 12 mesi tra barrique e botte grande.

Abbinamento

Pappardelle al ragù di cinghiale