



★★★ Umani Ronchi

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

Anno di Fondazione 1957

Titolare **Famiglia Bianchi Bernetti**

 240  3.200.000

   

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.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie Vigne Historical Bio 2018

  € 50,00

100% Verdicchio. 18 mesi in cemento e altri 36 in acciaio. Giallo paglierino brillante tendente al dorato. Un naso complesso, intrigante, fiori di camomilla e note fumé, con sentori agrumati, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Grande eleganza ed equilibrio, sapore pieno, dall'imponente struttura sorretta da freschezza e intensa sapidità.

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva Plenio 2021

93  € 21,00

100% Verdicchio. 12 mesi sui lieviti, 60% in acciaio e 40% in botti da 50 hl. Giallo paglierino con riflessi dorati. Già al naso elegante e fresco, con sentori tipici di acacia, mandorla e frutta gialla matura, lieviti spezie dolci e un richiamo di timo e anice. Salino, fresco, intenso, dal sorso appagante e avvolgente, morbido e persistente.

Conero Riserva Campo San Giorgio 2019

93  € 52,00

100% Montepulciano. 12 mesi in legno piccolo e altri 12 in botte grande. Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso visciola, mora, prugna e violetta, poi erbe aromatiche e note speziate, cannella, chiodi di garofano, vaniglia e liquirizia. Palato coinvolgente, intenso, dal tannino fitto ma vellutato, una vena di acidità sorregge la struttura imponente e il sorso profondo e persistente.

Marche Bianco Maximo 2021

92  € 24,50

100% Sauvignon. Un anno in acciaio.