

slow wine

GUIDA 2024



Slow Food® Editore

OSIMO (AN)

UMANI RONCHI



SCONTO -10%

Via Adriatica, 12 - tel. 071 7108019
www.umanironchi.com - wine@umanironchi.it

VITA - Dinamismo è la parola appropriata per descrivere gli ultimi 15 anni di questa azienda. Conversione al biologico e sperimentazione continua in campo, ampliamento della gamma e restyling delle etichette, oculatezza nel posizionamento commerciale: sono alcuni dei valori che Michele Bernetti ha messo in pratica e perseguito, affiancato dalla sua squadra giovane e professionale.

VIGNE - Sono 21 gli ettari, di cui 4 di cinquant'anni circa, che costituiscono il corpo delle Vecchie Vigne, mentre il resto è stato rinnovato nei primi anni Duemila. Siamo nel cuore di uno dei terroir migliori dei Castelli: le Busche, dove le piante vegetano su terre argillose e in parte sabbiose, in un contesto caldo ma molto ventilato ed esposto a nord-est. Un vero e proprio cru in cui l'azienda crede, e da cui ottiene uve destinate all'omonima etichetta e alla novità Historical.

VINI - Stile in continua evoluzione e attualizzazione sono principi irrinunciabili, in atto da anni.

TOP **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Historical 2018** ○ 4.950 bt; 47 € - - Ha aromi sussurrati e raffinati, e una grazia salina che distende il sorso e lo rende fine e snello. Ci sono la concretezza delle Busche e la finezza delle Vecchie Vigne. Un fuoriclasse: buona la prima.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Vecchie Vigne 2021 ○ 27.000 bt; 24 € - - Alleggerito nella struttura, dritto e rilassato nel profilo acido-salino, è molto convincente per profondità, suadenza e dinamismo.

Conero Campo San Giorgio Ris. 2019 ● 6.912 bt; 50 € - - Il frutto denso non lo opprime, la struttura è declinata con setosità, il tannino fitto lo slancia.

Castelli di Jesi Verdicchio Ris. Cl. Plenio 2021 ○ 21.000 bt; 24 € - - Fresco, armonico, dinamico.

Rosso Conero San Lorenzo 2021 ● 100.000 bt; 13 € - Fruttato, agile, polposo.

ha 240 - bt 3.200.000

Fertilizzanti humus, letame in pellet, sovescio

Fitofarmaci rame, zolfo, organici

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea, inoculo di lieviti indigeni, inoculo di lieviti selezionati

Uve acquisto 20%

Certificazione parte dei vigneti in regime biologico