



LA TERRA, IL MARE, IL VINO, LA VITE


UMANI RONCHI
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO



VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

MARE, CIELO E TERRA IN UNA STRAORDINARIA GEOMETRIA DI COLORI IN MOVIMENTO. QUESTA È LA SINTESI VISIVA ED EMOZIONALE DELLA DORSALE ADRIATICA CHE, DALLE MARCHE ALL'ABRUZZO, CI VEDE DA PIÙ DI 60 ANNI PROTAGONISTI DI UNA VITICOLTURA ATTENTA A VALORIZZARE UN TERRITORIO UNICO E IR RIPETIBILE. SPERIMENTAZIONE E TRADIZIONE SONO SPESSO COMPAGNI DI CAMMINO ED È SEGUENDO QUESTO PRINCIPIO CHE COLTIVIAMO IN BIOLOGICO I NOSTRI 210 ETTARI DI VIGNA. UNA VOCAZIONE, ANCOR PRIMA CHE UNA SCELTA, IN QUANTO LE FAVOREVOLI CONDIZIONI AMBIENTALI E CLIMATICHE CI PERMETTONO CON ORGOGLIO DI RISPETTARE LA TERRA E GLI UOMINI.

Minerva e Fidele Beattie



LA STORIA



LA STORIA DI UMANI RONCHI È UNA STORIA DI PERSONE, VITI,
TERRE E VALORI. DI STAGIONI CHE SI RINNOVANO,
DI VENDEMMIE CHE REGALANO OGNI VOLTA FRUTTI DIVERSI
E UNICI, DI VINI CHE NASCONO E VIAGGIANO NEL MONDO.

Una storia che inizia più di sessanta anni fa a Cupramontana, dove pulsa il cuore del Verdicchio Classico, per poi esplorare numerose altre aree della terra dell'Adriatico. Una storia che inizia con Massimo Bernetti (nella foto assieme all'ingegnere Roberto Bianchi e a Gino Umani Ronchi, in occasione della prima degustazione a Monaco di Baviera), e prosegue con suo figlio Michele in una conduzione armonica e armoniosa, fatta di obiettivi comuni e condivisi.

Oggi Massimo e Michele camminano l'uno accanto all'altro, senza mai perdere di vista la terra e le persone. Una sensibilità che si esprime nella cura e nel rigore con cui vengono custodite le vigne. Ma anche nella progettazione delle Cantine e nei processi produttivi.









LA LINEA DEL TEMPO

GINO UMANI RONCHI
fonda una piccola azienda agricola
nelle Marche, a Cupramontana

1957

ROBERTO BIANCHI e suo genero
MASSIMO BERNETTI rilevano
l'azienda acquisendo il marchio
e la proprietà

1968

MASSIMO BERNETTI diviene
Presidente dell'azienda vinicola
Umani Ronchi e apre
la commercializzazione
ai mercati esteri

1973

MICHELE BERNETTI entra in azienda
nel ruolo di General Sales Manager

1990

Il **Pelago 1994**, creato
da Giacomo Tachis, è vincitore
dell'International Wine Challenge
e Miglior Vino Rosso dell'anno

1997

2000 È l'anno della nuova **Bottaia**

Vengono acquisiti 30 ettari
di vigneti in Abruzzo,
esclusivamente **biologici**

2001

La guida Vini d'Italia del Gambero
Rosso premia il **Verdicchio Vecchie
Vigne 2009** come bianco dell'anno

2012

MICHELE BERNETTI viene scelto come
Ambasciatore delle Marche del Vino
nel mondo in occasione dell'Expo di
Milano

2015

La vendemmia 2015 regala la prima
annata **Bio** del **Casal di Serra**

Umani Ronchi è nella top list
di **Wine Spectator** tra le **34**
Migliori Cantine d'Italia

2020

È l'anno della **Certificazione
Equalitas di Sostenibilità
Ambientale, Economica e Sociale**

2022

Umani Ronchi è **Cantina dell'anno
2024**, Premio Speciale
Gambero Rosso

2023

I TERRITORI

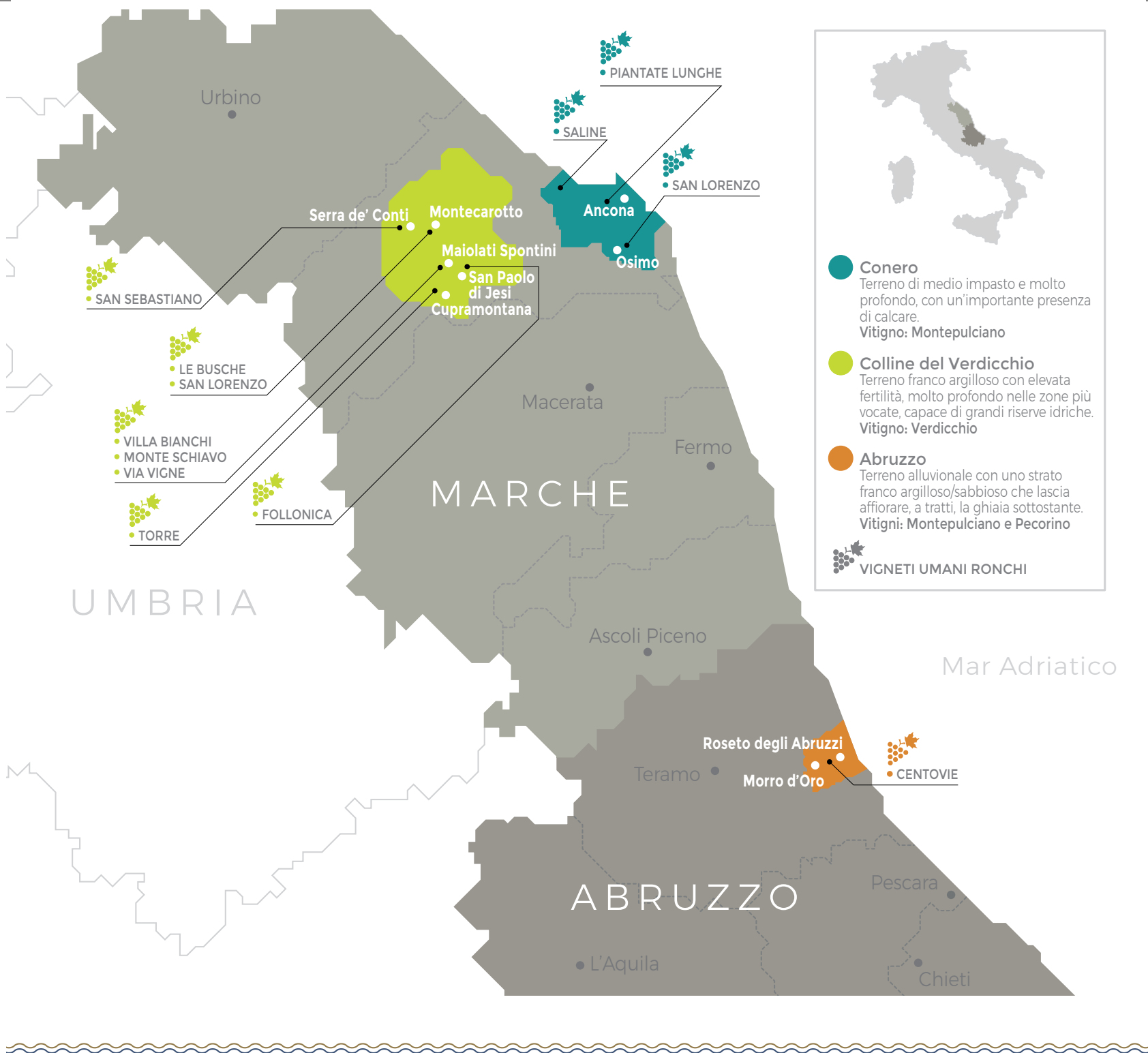


TRE TERRITORI - COLLINE DEL VERDICCHIO, CONERO, ABRUZZO - CHE SI ESTENDONO ATTRAVERSO 12 VIGNETI. 210 ETTARI IN TUTTO TRA VERDICCHIO, MONTEPULCIANO E ALTRI VITIGNI TIPICI DELLA COSTA ADRIATICA.

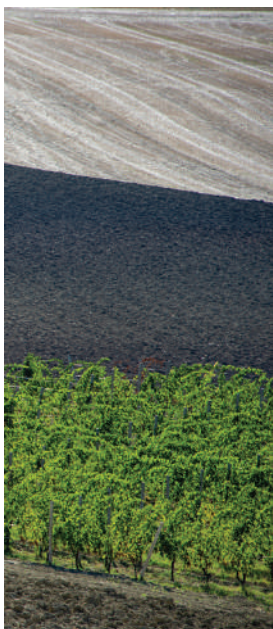
Da Serra dei Conti, nelle Marche, a Roseto degli Abruzzi, Umani Ronchi ha una proprietà vitata di **210 ettari** tutti distribuiti lungo la costa dell'Adriatico, tra la collina e il mare: 185 km di filari e 12 vigneti, che rappresentano il risultato di una ricerca continua attorno alla terra migliore e alle più evolute tecniche agronomiche ed enologiche.

Una ricerca avviata attorno agli anni '70 che ha portato l'azienda a raddoppiare gli ettari di proprietà e a rinnovare l'85% delle vecchie viti. Investendo sul Verdicchio e sul Rosso Conero, recuperando e valorizzando vitigni minori come il Pecorino e il Lacrima di Morro d'Alba, e dandosi obiettivi enologici qualitativamente elevati.









I VIGNETI

TUTTI I VIGNETI, DAL VERDICCHIO AL MONTEPULCIANO
IN ABRUZZO, SONO COLTIVATI IN BIOLOGICO.
UNA SCELTA TECNICA PRIMA ANCORA CHE IDEOLOGICA.

Fare agricoltura biologica richiede equilibrio in natura, deve esserci quella varietà di colture, di essenze, di erbe che fanno la biodiversità.

Varietà che trovano vita nelle terre di proprietà e che lasciano spazio ad una viticoltura capace di valorizzare al massimo le uve prodotte, senza pregiudicare la qualità dei vini.

Il processo di conversione di tutto il patrimonio vitato è iniziato in Abruzzo nel 2001 con la prima certificazione biologica, ed è andato completandosi con il Verdicchio nella vendemmia 2015.







LE CANTINE

CIASCUNA CON LA SUA STORIA
E LA SUA SPECIFICA VOCAZIONE

La produzione dei vini Umani Ronchi passa attraverso la sinergia di più siti produttivi collocati nei territori di Castelli di Jesi, Conero e Abruzzo. Ogni Cantina ha la sua storia e la sua specifica vocazione, e tutte sono destinate a dar vita a vere e proprie opere enologiche.

La Cantina di Osimo, ristrutturata nel 2000 assieme alla Bottai, è una cantina modello ispirata a valori sostenibili: vasche in acciaio e cemento, tonneau, botti grandi e piccole, pupitre. Con un'area dedicata all'imbottigliamento, l'etichettatura e il confezionamento.

La **Bottai** è stata realizzata favorendo la fusione quasi spontanea tra natura ed elementi funzionali. I soffitti in pendenza, i pilastri d'acciaio inclinati che sembrano assecondare la spinta del terreno, ne fanno un esempio di architettura "destrutturata", dove **tecnologia e design** trovano la loro naturale espressione.







L'ENOTURISMO

FARE TURISMO DEL VINO SIGNIFICA IMMERGERSI IN UN TERRITORIO E NELLE SUE RADICI PIÙ PROFONDE. SIGNIFICA CAMMINARE TRA I FILARI DEI VIGNETI, SENTIRE LA TERRA CON LE MANI, PRENDERE UN ACINO DIRETTAMENTE DALLA VITE, RESPIRARE IL PROFUMO DELLE STAGIONI, E RICONOSCERNE I COLORI.

Significa vedere **come nasce un vino**, cosa può renderlo più o meno speciale. E poi **degustarlo**, magari in una verticale o in abbinamento ai piatti della tradizione. Fare turismo del vino significa entrare in confidenza con il nostro territorio, quello delle Marche e dell'Abruzzo, con i nostri vini, ed apprezzarne fascino e autenticità. Il viaggio nel mondo Umani Ronchi inizia dalla vigna, attraversa la **Bottaia**, e si conclude con un'accogliente ospitalità nella

country house **Villa Bianchi** per un safari tour tra i vigneti del Verdicchio, o nel rinnovato **Grand Hotel Palace** di Ancona, nel cuore antico della città. Completano la proposta enoturistica il **Wine Not?**, il Bistrot adiacente all'hotel, sempre di proprietà della famiglia Bianchi-Bernetti, che propone e valorizza le eccellenze del territorio in fatto di cibo e vino e le "wine experience" Umani Ronchi, percorsi diversi tra i quali scegliere per realizzare il proprio tour.





LH2 EXTRA BRUT

METODO CLASSICO

METODO CLASSICO

VITIGNO: Verdicchio 65%,
Chardonnay 35%

PRIMA ANNATA: 2011

AREA DI PRODUZIONE: Marche,
Colline del Verdicchio

VENDEMMIA: eseguita a mano,
Chardonnay inizio/metà agosto,
Verdicchio a metà/fine agosto

ALTITUDINE VIGNETI: dai 150 ai 350
metri sul livello del mare

TERRENO: molto profondo, franco
argilloso e mediamente calcareo

ALLEVAMENTO: Guyot

ESPOSIZIONE: sud, ovest, nord, est

DENSITÀ: 2.777 - 4.273 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 70/90 q.li per ettaro

RESA UVA IN VINO: 60%

VINIFICAZIONE: pressatura soffice
del mosto fiore poi raffreddato
rapidamente e decantato in maniera
statica

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

Verdicchio in acciaio inox
Chardonnay 8 mesi in legno piccolo

AFFINAMENTO: 30 mesi sui lieviti prima
del remuage e della sboccatura



“ Dal colore giallo paglierino,
con un perlage persistente e fine,
e un profumo molto elegante.
Emergono note floreali e fruttate,
con fragranze di bergamotto
e mandarino. Percettibili in
maniera delicata e armoniosa
i sentori tipici dell'affinamento
sui lieviti. In bocca ha un ingresso
cremoso che si combina a una
piacevole effervescenza; nel finale,
di buona persistenza, spiccano
sapidità e sfumature fresche
di frutta secca. ”

 Flute con la pancia più larga
e apertura stretta

 Ideale con piatti a base
di pesce, crostacei, frutti
di mare crudi

 6-8°C



LA HOZ

METODO CLASSICO NATURE

METODO CLASSICO

VITIGNO: Verdicchio 80%,
Chardonnay 20%

PRIMA ANNATA: 2008

AREA DI PRODUZIONE: Marche,
Colline del Verdicchio

VENDEMMIA: eseguita a mano,
Chardonnay inizio/metà agosto,
Verdicchio a metà/fine agosto

ALTITUDINE VIGNETI: dai 200 ai 350
metri sul livello del mare

TERRENO: molto profondo, franco
argilloso e mediamente calcareo

ALLEVAMENTO: Guyot

ESPOSIZIONE: sud, ovest, nord, est

DENSITÀ: 2.777 - 4.273 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 60/70 q.li per ettaro

RESA UVA IN VINO: 50%

VINIFICAZIONE: pressatura soffice
del mosto fiore poi raffreddato
rapidamente e decantato in maniera
statica

FERMENTAZIONE ALCOLICA:
Verdicchio in acciaio/cemento,
Chardonnay in legno

AFFINAMENTO: 50 mesi sui lieviti
prima del remuage e della sboccatura



“ Dal colore giallo paglierino
brillante e intenso, si presenta con
un perlage persistente. Il bouquet
enfattizza note variegata ed eleganti,
ricche di sentori floreali e fruttati,
in particolare le fragranze sono
di agrumi, pasticceria e tostatura.
Al palato l'ingresso è decisamente
avvolgente, pieno e sapido; nel
lungo e carezzevole finale spiccano
mineralità e sfumature di mandorla
amara e nocciola tostata. ”

 Flute con la pancia più larga
e apertura stretta

 Ideale con piatti a base
di pesce, crostacei, frutti
di mare crudi

 6-8°C



LA HOZ ROSÉ

METODO CLASSICO NATURE

METODO CLASSICO

VITIGNO: Montepulciano 100%

PRIMA ANNATA: 2013

AREA DI PRODUZIONE: Marche, Conero

VENDEMMIA: eseguita a mano a fine agosto, inizio settembre

ALTITUDINE VIGNETI: 100/150 metri sul livello del mare

TERRENO: molto profondo, franco argilloso limoso, molto calcareo

ALLEVAMENTO: Cordone Speronato, Guyot

ESPOSIZIONE: sud-est, sud-ovest

DENSITÀ: 2976 - 5680 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 80/90 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 50%

VINIFICAZIONE: le uve dopo la diraspatura effettuano una brevissima macerazione a freddo

FERMENTAZIONE ALCOLICA: in acciaio inox

AFFINAMENTO: 30 mesi sui lieviti prima del remuage e della sboccatura



“ Dal colore rosa salmone brillante e luminoso, si presenta con un corredo aromatico complesso, intenso e ben equilibrato; al naso emergono note di lievito, frutti a bacca rossa, melograno e buccia di arancia. In chiusura si evidenzia un singolare sottofondo di pietra focaia. Al palato l'ingresso è succoso, morbido e piacevolmente fresco. Finale elegante e minerale. ”

 Flute con la pancia più larga e apertura stretta

 Ideale con piatti di pesce in salsa, pesci grassi, salumi e carni bianche

 6-8°C



VECCHIE VIGNE HISTORICAL

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE

VINO BIANCO

VITIGNO: Verdicchio 100%

PRIMA ANNATA: 2018

AREA DI PRODUZIONE: Marche,
Colline del Verdicchio. Montecarotto,
Vigna "Vecchie Vigne"

VENDEMMIA: eseguita a mano tra fine
settembre e la prima decade di ottobre

ALTITUDINE VIGNETI: 310 metri
sul livello del mare

TERRENO: molto profondo, franco
argilloso, fresco

ALLEVAMENTO: doppio capovolto

ESPOSIZIONE: est

DENSITÀ: 1666 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 60 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 60%

VINIFICAZIONE: pressatura soffice
del mosto fiore poi raffreddato
rapidamente e decantato in maniera
statica

FERMENTAZIONE ALCOLICA:
in acciaio inox

AFFINAMENTO: 18 mesi sur lie
in vasche di cemento, poi circa 36 mesi
in piccoli serbatoi di acciaio



“ Colore giallo paglierino con
riflessi luminosi di color verde
tenue. Olfattivamente
si svela sfaccettato e in continuo
dinamismo, ondeggiando tra note
agrumate fresche, cera di candela
e sfumature floreali.
Gustativamente si presenta
avvolgente e ritmico, con una
spiccata salinità salmastra
e un'energia fuori dal comune. ”

 Calice di media ampiezza

 Carne bianca arrosto, pesce
arrosto, paste ripiene

 10-11°C



VECCHIE VIGNE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE

VINO BIANCO

VITIGNO: Verdicchio 100%

PRIMA ANNATA: 2001

AREA DI PRODUZIONE: Marche,
Colline del Verdicchio

VENDEMMIA: eseguita a mano a fine
settembre, prima decade di ottobre

ALTITUDINE VIGNETI: dai 250
ai 300 metri sul livello del mare

TERRENO: molto profondo, franco
argilloso, fresco

ALLEVAMENTO: doppio capovolto

ESPOSIZIONE: est

DENSITÀ: 1666 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 60/70 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 60%

VINIFICAZIONE: pressatura soffice
del mosto fiore poi raffreddato
rapidamente e decantato in maniera
statica

FERMENTAZIONE ALCOLICA:
in acciaio inox

AFFINAMENTO: 10 mesi sui propri lieviti
nei serbatoi in cemento, poi 6 mesi
in bottiglia



“ Il bellissimo colore giallo
paglierino brillante, i vivaci riflessi
verdognoli e la scorrevolezza
nel bicchiere, anticipano un ampio
bouquet di ginestra, camomilla,
pera, con piacevoli sentori di menta
selvatica, salvia e nocciola.
In bocca colpisce per la sua
eleganza: asciutto e fresco,
con un'acidità che si integra
perfettamente con la struttura
del vino. Lungo finale sapido
e salato. ”

 Calice di media ampiezza
a tendenza sferica

 Carne bianca arrosto, pesce
arrosto, paste ripiene

 12-14°C



PLENIO

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA DOCG CLASSICO

VINO BIANCO

VITIGNO: Verdicchio 100%

PRIMA ANNATA: 1995

AREA DI PRODUZIONE: Marche,
Colline del Verdicchio

VENDEMMIA: eseguita a mano a fine
settembre, prima decade di ottobre

ALTITUDINE VIGNETI: dai 250 ai 300
metri sul livello del mare

TERRENO: molto profondo,
franco argilloso

ALLEVAMENTO: Guyot

ESPOSIZIONE: est

DENSITÀ: 2380 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 70-90 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 60%

VINIFICAZIONE: pressatura soffice
del mosto fiore poi raffreddato
rapidamente e decantato in maniera
statica

FERMENTAZIONE ALCOLICA:
il 40% in botti di rovere da 50 hl,
il 60% in acciaio

AFFINAMENTO: 12 mesi sui lieviti
nei propri contenitori di fermentazione,
poi minimo 6 mesi in bottiglia



“ Un vino di splendida consistenza e grande raffinatezza. Il colore è giallo paglierino intenso, con riflessi dorati; al naso si rivela fresco e penetrante, con sentori leggermente di frutta matura, miele, mandorla amara ed erbe aromatiche, con una leggera balsamicità di sottofondo; tipica la nota di anice, timbro del vitigno d'origine. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso: un attacco fresco e piacevole morbidezza, equilibrato dall'alcol, vellutato, ricco ma dotato di grande freschezza e salinità. Il finale è molto persistente, con lunghi ricordi di mela, susina e mandorla. Splendida sapidità al retrogusto. ”

 Calice di media ampiezza
a tendenza sferica

 Paste ripiene, carne bianca
arrosto, pesce arrosto

 12-14°C



LE BUSCHE

MARCHE IGT CHARDONNAY

VINO BIANCO

VITIGNO: Chardonnay 100%

PRIMA ANNATA: 1986

AREA DI PRODUZIONE: Marche,
Colline del Verdicchio

VENDEMMIA: eseguita a mano tra fine
agosto e i primi giorni di settembre

ALTITUDINE VIGNETI: 300 metri
sul livello del mare

TERRENO: molto profondo,
franco argilloso

ALLEVAMENTO: Guyot semplice

ESPOSIZIONE: est-ovest

DENSITÀ: 1666 - 3846 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 60-70 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 60%

VINIFICAZIONE: pressatura soffice
del mosto fiore poi raffreddato
rapidamente e decantato in maniera
statica

FERMENTAZIONE ALCOLICA:
in tonneau usati per 10-15 giorni;
il 40% del vino passa attraverso la
fermentazione malolattica

AFFINAMENTO: 6 mesi sui lieviti
nei propri contenitori di fermentazione,
poi ulteriori 6 mesi in bottiglia

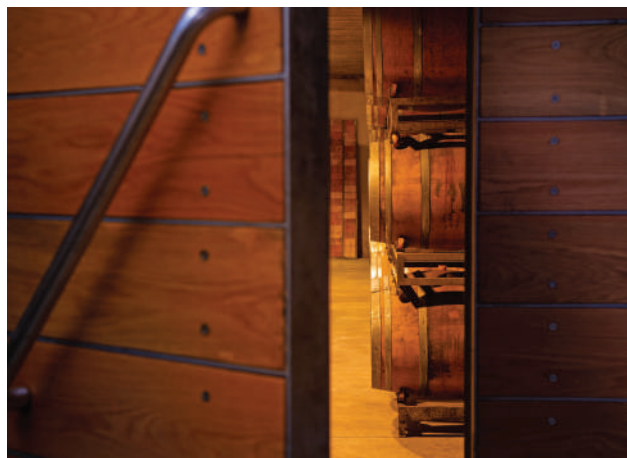


“ Dal colore giallo paglierino luminoso, con riflessi verdognoli, al naso ha leggere note agrumate, con fiori di campo, margherita e camomilla, intenso e ampio, su un fondo di frutta esotica e leggera tostatura. Ingresso sapido e fresco, con leggeri sentori di pietra focaia e fiori bianchi, seguiti da finale lungo, persistente e profondo. ”

 Calice di media ampiezza
a tendenza sferica

 Ideale con piatti di pesce
in salsa, carni bianche
e formaggi non troppo stagionati

 12-14°C



MAXIMO

MARCHE BIANCO IGT

MUFFA NOBILE

VITIGNO: Sauvignon Blanc 100%

PRIMA ANNATA: 1992

AREA DI PRODUZIONE: Marche,
Colline del Verdicchio

VENDEMMIA: eseguita a mano in tre
passaggi, da metà ottobre a dicembre

ALTITUDINE VIGNETI: dai 100 ai 150
metri sul livello del mare

TERRENO: moderatamente profondo,
franco argilloso-limoso, calcareo
con presenza di scheletro da deposito
alluvionale. Terrazze alluvionali

ALLEVAMENTO: Guyot

ESPOSIZIONE: nord

DENSITÀ: 2767-4273 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 30 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 50%

VINIFICAZIONE: pressatura soffice
del mosto che viene fatto fermentare,
sui propri lieviti, ad una temperatura
di 15°C per un mese

FERMENTAZIONE ALCOLICA:
in acciaio inox

AFFINAMENTO: un anno in piccoli
contenitori di acciaio inox, poi 12 mesi
in bottiglia



*“ Dal bellissimo color oro
percorso da riflessi ambrati,
al naso esprime profumi spiccati
di miele, albicocca e pesca seguiti
da aromi di fico maturo, canditi
ed agrumi. Ricco in bocca,
dove l'elegante acidità fluidifica
la dolcezza, morbido
ed equilibrato con nitida
rinfrescante persistenza. ”*

 Calice di piccole dimensioni
con corpo ampio e apertura stretta

 Vino da meditazione, perfetto
con la pasticceria, in particolare
quella secca, e formaggi piccanti

 10-12°C



CAMPO SAN GIORGIO

CONERO RISERVA DOCG

VINO ROSSO

VITIGNO: Montepulciano 100%

PRIMA ANNATA: 2009

AREA DI PRODUZIONE: Marche, Conero

VENDEMMIA: eseguita a mano
in ottobre

ALTITUDINE VIGNETI: 150 metri
sul livello del mare

TERRENO: profondo, franco argilloso
e molto calcareo

ALLEVAMENTO: Alberello

ESPOSIZIONE: est

DENSITÀ: 7936 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 50/60 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 70%

VINIFICAZIONE: all'uva diraspata viene
aggiunta una piccola percentuale
di grappoli interi. Entrambi
non vengono sottoposti a pigiatura

**FERMENTAZIONE ALCOLICA
E MALOLATTICA:** in fermentini
di acciaio per un periodo
di 14-16 giorni, successivamente
la fermentazione malolattica

AFFINAMENTO: in legno piccolo
per 12 mesi, botte grande rovere
per 12 mesi, in bottiglia per 8/10 mesi



“ Di colore rosso rubino intenso e impenetrabile, con riflessi vivaci e purpurei. Bouquet pieno e spiccatamente fruttato con ciliegia matura, prugna e buccia d'arancia, sentori che si amalgamano alla speziatura dolce, come radice di liquirizia e vaniglia. Al gusto risulta profondo e avvolgente: la dolcezza del frutto accompagna il palato determinando armonia e tannini setosi. Note di erbe aromatiche che donano un finale lungo, persistente e di grande eleganza. ”

 Calice di grande dimensione, con corpo piuttosto ampio

 Piatti ricchi e saporiti a base di carni rosse, selvaggina e cacciagione. Formaggi piccanti e stagionati

 16-18°C



CÚMARO

CONERO RISERVA DOCG

VINO ROSSO

VITIGNO: Montepulciano 100%

PRIMA ANNATA: 1985

AREA DI PRODUZIONE: Marche, Conero

VENDEMMIA: eseguita a mano
in ottobre

ALTITUDINE VIGNETI: dai 150 ai 200
metri sul livello del mare

TERRENO: profondo, franco argilloso,
a tratti sabbioso, calcareo con discreta
presenza di scheletro

ALLEVAMENTO: Cordone Speronato,
Guyot

ESPOSIZIONE: sud, sud-ovest

DENSITÀ: 2976/5681 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 60/80 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 70%

VINIFICAZIONE: tradizionale,
in acciaio inox, con uva diraspata
e leggermente pigiata

FERMENTAZIONE ALCOLICA

E MALOLATTICA: in acciaio inox

AFFINAMENTO: in legno piccolo
per un periodo di 12-14 mesi e poi
in bottiglia per circa 12 mesi



“ Dal colore rosso rubino
profondo, con riflessi granata,
sa regalare un bouquet intenso
da cui emerge fin da subito un bel
fruttato maturo di prugna, ribes
e marasca, su un fondo speziato
di pepe nero, vaniglia e tabacco.
In bocca è morbido e avvolgente,
con tannini ben levigati
e un piacevole finale asciutto
ed elegante. ”

 Calice di grande dimensione
con corpo piuttosto ampio

 Grande compagno di carni
rosse al sangue, selvaggina
da piuma e formaggi stagionati

 16-18°C



PELAGO

MARCHE ROSSO IGT

VINO ROSSO

VITIGNO: Montepulciano 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 10%

PRIMA ANNATA: 1994

AREA DI PRODUZIONE: Marche, Conero

VENDEMMIA: eseguita a mano, primi di settembre per il Merlot, fine settembre per il Cabernet Sauvignon e in ottobre per il Montepulciano

ALTITUDINE VIGNETI: dai 100 ai 150 metri sul livello del mare

TERRENO: molto profondo, franco argilloso limoso, molto calcareo

ALLEVAMENTO: Cordone Speronato, Guyot

ESPOSIZIONE: sud-est, sud-ovest

DENSITÀ: 2976 - 5680 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 50/70 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 70%

VINIFICAZIONE: tradizionale, in acciaio inox, con uva diraspata e leggermente pigiata

FERMENTAZIONE ALCOLICA E MALOLATTICA: in acciaio inox

AFFINAMENTO: in legno piccolo per un periodo di 14 mesi e poi in bottiglia per circa 12 mesi



“ Il colore è un rosso rubino impenetrabile, con riflessi porpora. Al naso si liberano profumi intensi, puliti e raffinati: fragranze speziate di caffè, pepe nero, liquirizia e tabacco che si aprono su fondo di erba e fieno tipici del Cabernet. In bocca l'impatto è di frutti di bosco, vaniglia e aromi minerali; tannini importanti ma evoluti, con sensazioni gustative in armonia con la grande eleganza di questo vino. ”

 Calice di grande dimensione con corpo piuttosto ampio

 Si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina da piuma e formaggi stagionati

 16-18°C



CENTOVIE

COLLI APRUTINI IGT PECORINO

VINO BIANCO

VITIGNO: Pecorino 100%

PRIMA ANNATA: 2015

AREA DI PRODUZIONE: Abruzzo,
Roseto degli Abruzzi

VENDEMMIA: eseguita a mano
nella prima decade di settembre

ALTITUDINE VIGNETI: 150/200 metri
sul livello del mare

TERRENO: franco argilloso, profondo
con un'importante componente
sabbiosa e scheletro

ALLEVAMENTO: Guyot

ESPOSIZIONE: sud-est,
sud-ovest

DENSITÀ: 4000 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 80/90 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 60%

VINIFICAZIONE: pressatura soffice,
il mosto fiore viene separato dal mosto
di pressatura, e poi raffreddato
e decantato in maniera statica

FERMENTAZIONE ALCOLICA:
in acciaio inox

AFFINAMENTO: in cemento per 12
mesi. In bottiglia per 5 mesi



*“ Di colore giallo paglierino
brillante e intenso con riflessi
luminosi. Al naso spiccano in
apertura sentori di agrumi, frutta
a polpa bianca e fiori di campo;
a seguire emergono note di erbe
aromatiche, leggermente speziate
e molto eleganti. Al palato
si distingue per finezza, persistenza
e freschezza con un ritorno degli
aromi riscontrati nella percezione
olfattiva e grande sapidità che
conferma il carattere di mineralità
caratteristico del Pecorino. ”*

 Calice di media ampiezza
a tendenza sferica

 Paste ripiene, carne bianca
arrosto, pesce arrosto

 12-14°C



CENTOVIE

COLLI APRUTINI IGT ROSATO

VINO ROSATO

VITIGNO: Montepulciano 100%

PRIMA ANNATA: 2018

AREA DI PRODUZIONE: Abruzzo,
Roseto degli Abruzzi

VENDEMMIA: eseguita a mano
a fine settembre

ALTITUDINE VIGNETI: 200 metri
sul livello del mare

TERRENO: franco argilloso,
a tratti sabbioso con buona presenza
di scheletro

ALLEVAMENTO: Tendone, Filari

ESPOSIZIONE: sud-est

DENSITÀ: 1600 viti/ettaro (Tendone);
5000 viti/ettaro (Filari)

RESA MASSIMA: 120 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 50%

VINIFICAZIONE: breve macerazione
a bassa temperatura e pressatura
soffice

FERMENTAZIONE ALCOLICA:
in acciaio inox a temperatura
controllata, 16°C

AFFINAMENTO: in acciaio inox
per 3-4 mesi



*“ Di colore rosa delicato,
elegante, con riflessi brillanti.
Al naso è floreale, con delicati
sentori agrumati. In bocca
è elegante e fresco, con buona
acidità che sviluppa sentori
di ciliegia rossa, pompelmo rosa
e un piacevole finale complesso
e durevole. ”*

 Calice di media ampiezza
a tendenza sferica

 Paste ripiene, carne bianca
arrosto, pesce arrosto

 12-14°C



CENTOVIE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

VINO ROSSO bio

VITIGNO: Montepulciano 100%

PRIMA ANNATA: 2015

AREA DI PRODUZIONE: Abruzzo,
Roseto degli Abruzzi

VENDEMMIA: eseguita a mano
in ottobre

ALTITUDINE VIGNETI: 200 metri
sul livello del mare

TERRENO: franco argilloso,
a tratti sabbioso con buona presenza
di scheletro

ALLEVAMENTO: Tendone, Filari

ESPOSIZIONE: sud-est

DENSITÀ: 1600 viti/ettaro (Tendone)
5000 viti/ettaro (Filari)

RESA MASSIMA: 80 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 70%

VINIFICAZIONE: tradizionale in acciaio
inox, con uva diraspata e leggermente
pigata

**FERMENTAZIONE ALCOLICA
E MALOLATTICA:** in acciaio inox,
seguita da fermentazione malolattica

AFFINAMENTO: in parte in legno
piccolo, in parte in botti tradizionali
per un periodo di 12-14 mesi



*“ Di colore rubino intenso
con sfumature violacee,
ha un profumo persistente
con richiami all'amarena,
alla liquirizia, alle spezie.
Al gusto si presenta come un vino
complesso ed equilibrato in cui
freschezza e tannini risultano
ben integrati. ”*

 Calice di grande dimensione
con corpo piuttosto ampio

 Carni rosse al sangue,
selvaggina da piuma
e formaggi stagionati

 16-18°C





UMANI RONCHI

Via Adriatica 12, 60027 - Osimo (AN)

Tel. +39 071 7108019

Email: wine@umanironchi.it

www.umanironchi.com





GRAFICA FABIO CREMONESI / FOTO FRANCESCO VIGNALI



UMANI RONCHI
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO