



UMANI RONCHI

VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO





VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

DA PIÙ DI 60 ANNI SIAMO PROTAGONISTI DI UNA VITICOLTURA
ATTENTA A VALORIZZARE UN TERRITORIO UNICO E IR RIPETIBILE,
INTERPRETI SCRUPOLOSI DELLE PRINCIPALI VARIETÀ AUTOCTONE
DI MARCHE E ABRUZZO.



La storia di Umani Ronchi inizia attorno ai primi anni cinquanta a Cupramontana, nel cuore del Verdicchio Classico. La ricerca della terra migliore e la volontà di sperimentare in ambito agronomico ed enologico portano la piccola azienda agricola di proprietà della famiglia Bianchi-Bernetti a crescere e ad ampliare i propri confini.

Dalle Colline del Verdicchio al Conero, fino all'Abruzzo, i vigneti di proprietà sono 210 ettari in tutto tra Verdicchio, Montepulciano, Pecorino e altri vitigni tipici della Costa Adriatica. 185 km di filari e 12 vigneti coltivati rigorosamente secondo i principi dell'agricoltura biologica.



VECCHIE VIGNE HISTORICAL

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOC CLASSICO SUPERIORE

Historical è il tributo di Umani Ronchi al Verdicchio, alla sua capacità di dialogare con il tempo, e ad una piccola particella isolata tra le vigne storiche di Montecarotto. Un vino destinato ad affinare oltre 5 anni prima di svelarsi.

Verdicchio 100%





VECCHIE VIGNE

VERDICCHIO DEI CASTELLI
DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE

Ottenuto da uve provenienti dai filari impiantati nei primi anni '70 nel vigneto di Montecarotto, è un Verdicchio in grado di confrontarsi con i grandi bianchi del mondo. Lungo affinamento in cemento e successivo in bottiglia.

Verdicchio 100%

LE BUSCHE

MARCHE IGT CHARDONNAY

Uno Chardonnay di grande lignaggio, elegante, solido, minerale. Affinamento per 6 mesi in tonneau usati e successivi sei mesi in bottiglia.

Chardonnay 100%



PLENIO

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO
DOC CLASSICO RISERVA

Il Plenio nasce dal desiderio di mostrare la grande serbevolezza del Verdicchio.

Il 40% affina in botti grandi di rovere e il 60% in acciaio.

Verdicchio 100%





CASAL DI SERRA

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC
CLASSICO SUPERIORE

Il contatto con i propri lieviti conferisce al vino particolari caratteristiche di ricchezza, equilibrio e mineralità. 5 mesi di affinamento in acciaio per uno dei nostri vini più classici.

Verdicchio 100%

VILLA BIANCHI
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOC CLASSICO

È l'espressione della tipicità del Verdicchio:
freschezza gustativa, eleganza e finale
dalla caratteristica nota di mandorla.

Verdicchio 100%



MAXIMO

MARCHE BIANCO IGT

Uve da vigneti coltivati nella parte più alta della tenuta Villa Bianchi; particolari condizioni climatiche favoriscono l'attacco della Botrytis Cinerea. Affina un anno in acciaio.

Sauvignon Blanc 100%



CAMPO SAN GIORGIO

CONERO RISERVA DOCG

È la più importante esperienza di Umani Ronchi con il vitigno Montepulciano. Affinamento in legno piccolo per 12 mesi e botte grande per altri 12, prima dell'affinamento in bottiglia.

Montepulciano 100%

PELAGO

MARCHE ROSSO IGT

Il rosso che ha segnato la storia delle Marche del vino: si distingue per eleganza e intensità. Sosta in legno piccolo per 14 mesi e un anno in bottiglia.

**Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 10%,
Montepulciano 50%**



OGNI VINO È IL RISULTATO DI UNA SFIDA. DALLE CONDIZIONI PIÙ ESTREME DEL CONERO, DOVE I VIGNETI RISENTONO DELL'INFLUENZA DEL MARE E DI UN TERRENO CALCAREO, AI CASTELLI DI JESI, DOVE LA TERRA È PROFONDA E ARGILLOSA E IL VERDICCHIO TROVA LA SUA DIMENSIONE PIÙ NATURALE.





CUMARO
CONERO RISERVA DOCG

Storica selezione del Conero, Montepulciano in purezza. Affina in legno piccolo per circa 12 mesi più ulteriori 8 in bottiglia.

Montepulciano 100%



SAN LORENZO
ROSSO CONERO DOC

Montepulciano in purezza proveniente dai più vecchi vigneti dell'area di produzione del Conero. Una versione morbida ed elegante del Rosso Conero. Affina per un anno in botti di rovere e legno piccolo, e per 6 mesi in bottiglia.

Montepulciano 100%



SERRANO
ROSSO CONERO DOC

Montepulciano del Conero con una piccola percentuale di Sangiovese, vinificato con l'obiettivo di esaltarne i caratteri fruttati e freschi. Permane in acciaio per 4-5 mesi.

Montepulciano 85%
Sangiovese 15%



LH2 EXTRA BRUT **VERSION**

METODO CLASSICO

Cuvée di Verdicchio e Chardonnay.

L'affinamento prolungato sui lieviti dà origine ad uno spumante di assoluta contemporaneità dal carattere netto e di spessore.

Verdicchio e Chardonnay

La percentuale dei vitigni varia in base alla Version.

LA HOZ

METODO CLASSICO NATURE

Il nostro "millesimato". Uve Verdicchio e piccola percentuale di Chardonnay da una singola annata.

Non meno di 50 mesi di affinamento sui lieviti per un Metodo Classico puro e rigoroso.

**Verdicchio 80%
Chardonnay 20%**



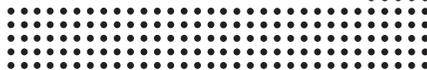
LA HOZ ROSÉ

METODO CLASSICO NATURE

Realizzato solo con uve Montepulciano della zona del Conero. Brevissima macerazione a freddo.

Affinamento sui lieviti per 30 mesi.

Montepulciano 100%





FORTUNAE

BIANCHELLO DEL METAURO DOC

Il Bianchello, vitigno coltivato nella zona settentrionale delle Marche, genera un vino che trova nella freschezza la sua autentica natura. Rimane in acciaio per 3 mesi.

Bianchello 100%



FORTE DEL RE

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC

Interpretazione di un vitigno autoctono coltivato in un ridottissimo territorio. L'incredibile aromaticità lo rende unico tra i vitigni italiani. Matura in acciaio per circa 4 mesi.

Lacrima 100%



VIGOR

MARCHE IGT PASSERINA

La Passerina, tipico vitigno della costa Adriatica, caratterizza il vino per freschezza e buona mineralità. Qualità che rendono il Vigor partner ideale per abbinamenti gastronomici differenti.

Passerina 100%

**IL NOSTRO CAMMINO ENOLOGICO NON SI È FERMATO
TRA I CONFINI DELLE MARCHE. NEL 2001 ABBIAMO SCOPERTO
QUESTA TENUTA A ROSETO DEGLI ABRUZZI, TRA IL GRAN SASSO
E IL MARE ADRIATICO, E CE NE SIAMO INNAMORATI.
QUI È INIZIATA UN'ALTRA STORIA.**



35 ettari in tutto dove la natura cresce rigogliosa e in armonia, contaminata dalla vicinanza del Gran Sasso e da dolci colline che respirano l'influenza mitigatrice del Mare Adriatico. 35 ettari dove vengono coltivati e prodotti in biologico Montepulciano e Pecorino.

In Abruzzo inizia nel 2001 il percorso verso la conversione e la certificazione biologica dei vigneti Umani Ronchi. Una vocazione ancor prima che una scelta supportata dalle condizioni climatiche e ambientali favorevoli, che hanno reso possibile una viticoltura orientata al rispetto delle uve e alla qualità del vino.



LA PIANTA DI LIMONI CHE VIVE A RIDOSSO DELLA CASA COLONICA IMMERSA NELLA TENUTA, TORNA NELLE ETICHETTE COME TRATTO STILISTICO IDENTIFICATIVO DI QUESTO TERRITORIO.

E trova la sua massima celebrazione nella linea Centovie. Un progetto che prende vita con il Pecorino nel 2015, dopo anni di studi e sperimentazioni, e prosegue con il primo rosato fermo Umani Ronchi, andando a completarsi con il Montepulciano d'Abruzzo, le cui uve vengono selezionate tra i filari e il tendone.



CENTOVIE

COLLI APRUTINI IGT PECORINO

Selezione di uve biologiche Pecorino provenienti dalla tenuta di Roseto degli Abruzzi. Affinamento in cemento per 12 mesi. A seguire, 5 mesi in bottiglia.

Pecorino 100%



CENTOVIE

COLLI APRUTINI IGT ROSATO

Un vino capace di coniugare la forza espressiva del Montepulciano, con uno stile di vinificazione soffice e delicato che ne esalta le sfumature fresche e fruttate.

Montepulciano 100%



CENTOVIE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Selezione delle migliori uve ottenute dai vigneti di Montipagano per un progetto qualitativo ambizioso. Affina in parte in legno piccolo e in parte in legno grande per 12-14 mesi.

Montepulciano 100%





MONTIPAGANO

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

È uno dei vitigni bianchi maggiormente coltivati nel centro Italia e capace di offrire interpretazioni assolutamente originali. Breve affinamento in acciaio.

Trebbiano 100%



MONTIPAGANO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Nasce in un terroir particolarmente vocato all'applicazione della coltivazione biologica. Parte del vino affina per un breve periodo in botte grande.

Montepulciano 100%



I VINI D'ABRUZZO NASCONO DA UN TERRENO MOLTO PARTICOLARE, UNA TERRAZZA ALLUVIONALE, CON UNO STRATO FRANCO ARGILLOSO SABBIOSO DA CUI A TRATTI AFFIORA LA GHIAIA SOTTOSTANTE. UN TERRENO DIVERSO CHE CI DÀ LA POSSIBILITÀ DI OTTENERE VINI DI GRANDE MINERALITÀ.



JORIO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Vino che esprime le massime potenzialità del Montepulciano: carattere, persistenza gusto-olfattiva, piacevolezza. Matura circa un anno in legno e alcuni mesi in bottiglia.

Montepulciano 100%

VELLORO

TERRE DI CHIETI PECORINO IGT

Pecorino in purezza proposto dal 2007 per riscoprire e valorizzare i vitigni autoctoni dell'Adriatico. Affina per circa 4 mesi in vasche d'acciaio a contatto con i propri lieviti.

Pecorino 100%



PODERE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Montepulciano in purezza prodotto nelle alte colline abruzzesi. Affina in vasche di acciaio per 4 mesi e riposa per un breve periodo in bottiglia.

Montepulciano 100%



UMANI RONCHI

VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

Via Adriatica 12, 60027
Osimo (AN)

Tel. +39 071 7108019

Email: wine@umanironchi.it

www.umanironchi.com

