

BIBENDA 2024

IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA VICINO A ME PARTI DAL CIBO 5 GRAPPOLI

Conero Campo San Giorgio Riserva 2019



Regione: MARCHE

Produttore: Umani Ronchi

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Montepulciano

Lavorazioni: Botte grande, Barrique/Tonneau

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 52 €

Bottiglie: 6.912

Tipo bottiglia: 0,750 L

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

Grappoli: 5

Prima annata prodotta: 2009

Rubino intenso e brillante. Naso profondo e complesso con sensazioni che ricordano le amarene, il cassis, aghi di pino e macchia mediterranea, poi si distende su note più dolci di fiori appassiti, tabacco e spezie. Assaggio aristocratico con perfetto equilibrio delle componenti, tannini dolci e ottima spalla acido-sapida. Persistenza speziata. Vinificazione in acciaio, matura 12 mesi in barrique ed altrettanti in botte grande, poi almeno 10 mesi di affinamento in bottiglia. Non filtrato.

Abbinamento

Pappardelle al ragù di cinghiale, Spezzatino di cinghiale

Maximo 2021



Dorato intenso e brillante. Panorama olfattivo di ampie e invitanti proporzioni con toni di scorza di cedro, fiori di zagara, zenzero candito, muschio e venature minerali iodate. Assaggio dolce e cremoso ma al contempo fresco e sapido, equilibrato. In chiusura richiami allo zenzero candito su echi minerali. Interminabile. Uve bottrizzate appassite in pianta e raccolte in tre passaggi tra novembre e metà dicembre. Vinificazione e maturazione in acciaio per 12 mesi.

Abbinamento

Formaggio di fossa con pere estive

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Historical 2018



Dorato tenue e brillante. Naso estemporaneo con una parata iniziale di note minerali di idrocarburo, fumé e salmastre, poi i toni più delicati con finocchiella selvatica, fiori di campo, ginestra e armellina. Assaggio sapido con richiami salmastri, gustoso e lungo nella persistenza con chiusura alla mandorla dolce e tintinnii agrumati. Da vigne di 50 anni. Vinificazione in acciaio. Maturazione in cemento per 18 mesi, seguono altri 36 mesi in acciaio poi 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Aragosta alla catalana

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Plenio Riserva 2021



Paglierino intenso con nuance oro verdi. Complesso ed elegante al naso, dalle tonalità di fiori di campo, pera, scorzetta di cedro candito, erbe aromatiche su lieve speziatura dolce e sensazioni salmastre. Fresco e morbido al contempo il palato con guizzi sapidi, richiami agrumati e fruttati e lunga persistenza minerale. Vinificazione e maturazione tra acciaio e botte grande per 12 mesi. Affinamento almeno 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento

Mazzancolle saltate con lardo di Arnad con lenticchie

Pelago 2019



Rubino intenso. Olfatto ampio e profondo con mora e mirtilli, uniti a viole appassite, poi china, canfora, vegetale nobile, scatola di sigari e spezie dolci. Assaggio elegante, armonioso, con tannini setosi, giusta proporzione fresco-sapida e lunga persistenza su richiami fruttati e speziati. Vinificazione in acciaio, maturazione 14 mesi in barrique, poi un anno di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Filetto con porcini e tartufo

Conero Cumaro Riserva 2019



Rubino compatto. Bouquet ampio con profumi di frutti di bosco, ciliegia nera, iris, acqua di rose, bacche di ginepro, spezie dolci ed erbe aromatiche. Assaggio tonico ma equilibrato, con bella componente calorica stemperata da freschezza fruttata. Tannini soffici e persistenza nei richiami aromatici. Vinificazione in acciaio, maturazione fino a 14 mesi in barrique. Ulteriori 8 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Brasato di manzo con pancetta

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie Vigne 2021



Oro tenue con lampi verdolini. Naso tipico e varietale con aromi di pesca, susina goccia d'oro, fiori di campo, zagara, mandorla fresca ed erbe aromatiche. Intense sensazioni salmastre di fondo. Assaggio dinamico con decisa vena sapida su ottima corrispondenza gusto-olfattiva. Età delle vigne 50 anni. Vinificazione e maturazione in cemento per 10 mesi, poi 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Insalata tiepida di polpo e patate

Colli Aprutini Pecorino Centovie 2021



Paglierino carico con nuance dorate. Naso invitante dalle intense tonalità di artemisia, mughetto, ginestra e mandorla dolce, poi pescanoce e timo limonato. Sorso morbido e ricco, gustoso con lunga scia fruttata e salina. Vinificazione in acciaio e maturazione in cemento per 12 mesi. Altri 5 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Riso patate e cozze

Montepulciano d'Abruzzo Centovie 2019



Rubino brillante. Ventaglio olfattivo suadente con toni di ciliegia nera, amarena, bacche di ginepro, rosa, cioccolato, cola e spezie. Assaggio avvolgente e rotondo con tannini soffici e freschezza fruttata su lunga persistenza. Vinificazione in acciaio, maturazione fino a 14 mesi tra barrique e botte grande.

Abbinamento

Arrosto di manzo al rosmarino

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra 2022



Paglierino dai riflessi smeraldini. Classico profilo olfattivo disegnato da profumi fruttati di nespola e susina, poi fiori di camomilla, mandorla fresca e vena minerale calcarea. Assaggio vibrante e tonico, con guizzi sapidi e richiami aromatici. Lunga persistenza. Vinificazione e maturazione in acciaio per 5 mesi.

Abbinamento

Paccheri broccoli e vongole

Rosso Conero San Lorenzo 2021



Rubino vivido con riflessi porpora. Naso delicato con note floreali di rosa e viola ancora fresche su gelatina alla ciliegia e succo mirtilli unito a spezie scure. Sorso equilibrato, gradevole, con tannini soffici ed echi minerali in chiusura. Vinificazione in acciaio, matura 12 mesi tra barrique e botte grande.

Abbinamento

Lasagne alla bolognese