



LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 24 AL 30 DICEMBRE 2023

Allegriani
 Henriot
 Tenuta Orestadi
 Rocca di Montemassi
 Famiglia Cotarella
 Canevaro Luca
 Umani Ronchi
 Tenuta del Cabreo
 Conte Vistarino
 Torrento
 Tenuta Regaleali
 Gianni Cagliardo
 Cottanera
 Moser

Zoom: Nonino, Gioiello® Acquavite di Miele di Castagno
 Ristorante: Pellico 3 al Park Hyatt - Milano

I VINI DI WINENEWS



UMANI RONCHI

Marche Igt Rosso Pelago

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 22.500

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Azienda Vinicola Umani Ronchi](#)

Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti

Enologo: Beppe Caviola, Giacomo Mattioli

Se dovessimo scegliere tra i vini prodotti da Umani Ronchi, forse sceglieremmo tra le etichette bianchiste dell'azienda con sede a Osimo, che ci paiono le più compiute. Ma non avremmo una visione completa di questa realtà, che ha saputo portare anche i rossi marchigiani ad un livello qualitativo mai prima realizzato. Un esempio su tutti il Pelago, oggetto del nostro assaggio, capace di coniugare la personalità delle uve del Conero con quella delle varietà bordolesi in un momento particolarmente favorevole ai blend made in Italy - è uscito per la prima volta con l'annata 1994 - e, per di più, con la "regia" di un vero maestro della tipologia: Giacomo Tachis. La versione 2019 - maturata per 14 mesi in barrique. I suoi profumi passano da un fruttato maturo a cenni di erba di campo, pepe e liquirizia ad anticipare una bocca succosa e profonda dai tannini compatti e dal finale denso e ancora fruttato. Umani Ronchi, 240 ettari vitati a biologico per una produzione complessiva di oltre tre milioni di bottiglie all'anno, rappresenta unanimemente una delle aziende leader delle Marche enoiche (ma non solo, visto che la cantina con sede a Osimo possiede anche vigneti in Abruzzo). Un traguardo che arriva non solo dopo oltre sessanta anni di storia, ma anche attraverso un serie di scelte e di strategie centrate, che ne fanno una delle cantine italiane dall'affidabilità qualitativa più solida e costante.

(fp)