



20
25

I VINI DI
VERONELLI
GUIDA ORO

14.964 VINI
PRODUTTORI **1.833**
517 TRE STELLE ORO
GRANDI ESORDI **27**
5 MIGLIORI ASSAGGI
SOLE **10**

Vi è qualcosa che sfugge, qualcosa che solo noi conosciamo, con cui solo noi comunichiamo, noi che amiamo il vino: la sua anima.

Dulcis in fine

Umani Ronchi

AN OSIMO Via Adriatica 12
071 7108019
wine@umanironchi.it
umanironchi.com

PROPRIETARIO famiglia Bianchi Bernetti
IN CANTINA Giacomo Mattioli; Giuseppe Caviola, consulente
IN VIGNA Luigi Piersanti
ETTARI VITATI 240

📍 Viticoltura biologica

Visitabile su prenotazione · Aperta nei week end · Ospitalità in camere e/o appartamenti · Vendita diretta · Vendita on-line

I Castelli di Jesi, il Conero e, 100 chilometri più a sud, l'Abruzzo: questi sono i tre territori in cui opera l'azienda dal 1957, anno di fondazione. Oggi sono i Bianchi Bernetti ad averne le redini. Massimo, e poi il figlio Michele, hanno operato con una convinzione: valorizzare le varietà autoctone dell'Adriatico, prime fra tutte verdicchio e montepulciano. Ma ci si è spinti oltre e si sono volute marcare le differenze, per esempio, tra il verdicchio coltivato a est del fiume Esino e quello coltivato a ovest; poi, ancora, il confronto tra l'eleganza e la finezza del Montepulciano del Conero e la potenza e la struttura di quello d'Abruzzo. Le circa 3,4 milioni di bottiglie annue raggiungono oltre 60 paesi nel mondo. La promozione del turismo legato al vino e gli eventi culturali sul territorio sono da sempre prerogative dell'azienda, che negli ultimi anni ha arricchito la proposta con dei tour in Jeep tra le vigne dei Castelli di Jesi e del Conero. Nel 2023 la conferma della Certificazione Equalitas Corporate, che testimonia la sostenibilità di un'impresa ben piantata sui tre pilastri fondamentali: sociale, ambientale ed economico. **FD**

- ★
vino discreto
80-85/100
- ★★
vino buono
86-89/100
- ★★★
vino ottimo
90-93/100
- ★★★★
TRE STELLE ORO
vino eccellente
94-100/100
- ☆☆☆☆
vino eccellente
non degustato
in questa edizione
94-100/100
- 🌸
vino valutato
per la prima volta
80-93/100
- 🌱
GRANDE ESORDIO
vino eccellente
alla prima recensione
94-100/100
- 🏆
MIGLIOR ASSAGGIO
miglior vino
nella tipologia
- 🌟
SOLE
premio speciale
della Redazione

★★★★	Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva Pleno	2022	DOCG	🟡	ha 2.5	🍷🍷	🍷	23.000	E	AA 92
★★★	Centovie Pecorino Colli Aprutini BIO	2022	IGT	🟡	ha 3.5	🍷	🍷	21.000	D	AA 88
★★★	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra BIO	2023	DOC	🟡	ha 15	🍷	🍷	180.000	C	AA 89
★★★★	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Historical BIO	2019	DOC	🟡		🍷	🍷	6.500	H	AA 94
★★★★	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie Vigne BIO	2022	DOC	🟡	ha 8	🍷	🍷	25.000	D	AA 91
★★★★	Conero Riserva Campo San Giorgio	2020	DOCG	🔴	ha 1	🍷🍷	🍷	9.580	H	AA 94
★★★★	Conero Riserva Cùmaro	2020	DOCG	🔴	ha 7	🍷	🍷	62.000	E	AA 94
★★★★	Montepulciano d'Abruzzo Centovie BIO	2019	DOC	🔴	ha 3	🍷🍷	🍷	13.000	E	
★★★★	Pelago Marche Rosso 🍷 cabernet sauvignon, montepulciano e merlot	2020	IGT	🔴	ha 6	🍷	🍷	22.500	F	AA 93
★★★★	Rosso Conero San Lorenzo	2022	DOC	🔴	ha 14	🍷🍷	🍷	130.000	C	AA 90
★★★★	Maximo Botrytis Cinerea Bianco Marche	2022	IGT	🟡	ha 1.5	🍷	🍷	6.500 m	E	AA 91

«Il Verdicchio Classico Superiore Historical nasce a Montecarotto, dalle vecchie vigne di età superiore ai 50 anni. Il terreno è molto profondo, argilloso e fresco. Riposa per 18 mesi in vasche di cemento, sui propri lieviti, e dopo il travaso ancora per circa 36 mesi sino all'imbottigliamento. Tempo e pazienza, quindi, per ottenere un bicchiere superbo, che profuma di mandorla, jute, ginestra e frutti bianchi in sequenza. Al sorso si porge minerale e complesso, con ottima tenuta.» **AA**