

# VECCHIE VIGNE HISTORICAL

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC  
CLASSICO SUPERIORE



**UMANI RONCHI**

VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

# HISTORICAL

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC  
CLASSICO SUPERIORE

*“Dopo 60 mesi di affinamento si svela **Historical**, il tributo di Umani Ronchi al Verdicchio, nobile frutto di una terra unica; dedicato al Tempo, con i suoi silenzi e le sue preziose risposte.”*

*Michele e Massimo Bernetti*

Historical è un progetto che parte dalla terra e dalla sua profonda conoscenza, esattamente da una piccola particella isolata tra le vigne storiche di Montecarotto, nel Verdicchio Classico. Historical è la storia di una ricerca e di un obiettivo, un vino destinato ad **affinare oltre 5 anni prima di svelarsi**, con la meta romantica e concreta di iscriversi tra le grandi eccellenze italiane e mondiali dei vini a base di uve a bacca bianca non aromatiche. Una piccola produzione di **4944 bottiglie e 50 magnum**, che fa il suo esordio con la **vendemmia 2018**.

*“ 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. ”*



**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 VIGNETO:** 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.

 Calice di media ampiezza.

 Carne bianca arrosto, pesce arrosto, paste ripiene.

 10-11°C