



UMANI RONCHI
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO



metodo
classico



Sartorialità, cura e valore del tempo



Una collezione a tiratura
limitata realizzata con
spirito e stile artigianale.

la manualità che esalta la qualità
e la tecnologia che assicura i
processi, sono i tasselli di un
percorso virtuoso che ispira gli
orientamenti.

La costanza di una direzione,
unita all'idea di rinnovamento,
guidano le scelte e i progetti della
famiglia Bernetti e di Umani
Ronchi da oltre 60 anni.

Il legame profondo con il
territorio di Marche e Abruzzo,
il dialogo costante con la natura,

La collezione dei Metodo Classico
a firma Umani Ronchi nasce nei
primi anni 2000 da una passione
personale di Michele Bernetti
e si nutre di studio e ricerca, di
sperimentazioni su vitigni e blend,
di prove di vinificazione e di
lunghi silenzi, per raggiungere le
risposte attese.

Una piccola produzione di valore realizzata con ispirazione e stile artigianale che si compone di tre espressioni: **LH2 Version** Metodo Classico Extra Brut, **La Hoz** Metodo Classico Nature e **La Hoz Rosé** Metodo Classico Nature. Il vitigno di riferimento per i due Blanc de Blancs è il Verdicchio dei Castelli di Jesi, a cui si aggiunge una percentuale di Chardonnay; mentre il Rosé è ottenuto da uve 100% Montepulciano del Conero.

La selezione di diverse parcelle permette di esaltare l'unicità del terroir, individuando, in virtù

dell'andamento vendemmiale annuale, i migliori appezzamenti dell'area classica del Verdicchio dei Castelli di Jesi e della zona del Conero.

Un lavoro minuzioso dalla vigna alla Cantina, dove i vini riposano dai 30 ai 50 mesi e dove esiste un'area dedicata che concentra tutte le fasi di lavorazione del Metodo Classico e dove avviene l'affinamento *sur lies*.



Una passione personale
che diventa una produzione
di eccellenza

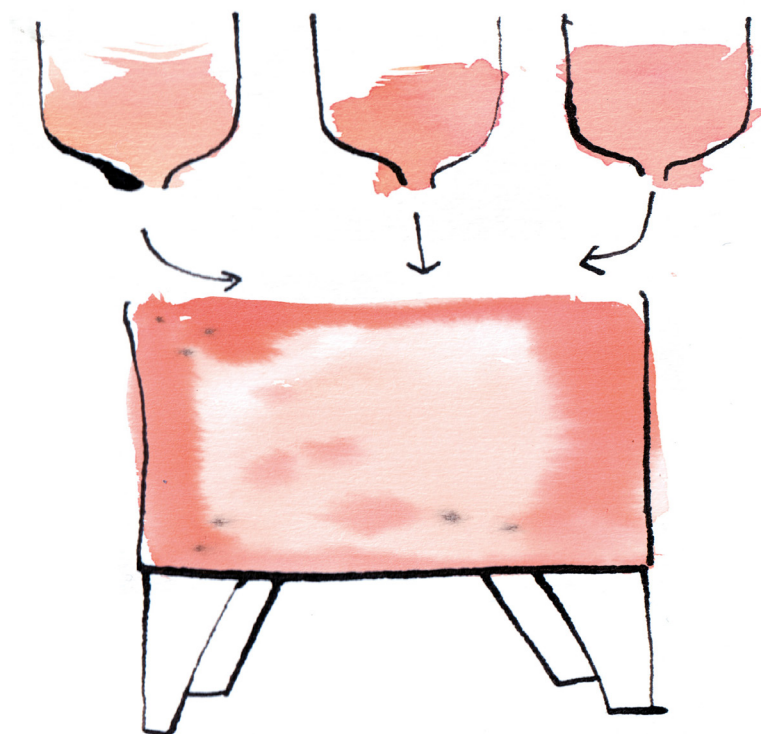
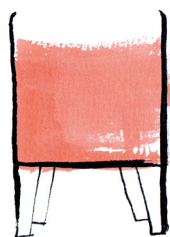


Come nasce il nostro metodo classico

Per questa rappresentazione ci siamo avvalsi del talento e dell'immaginazione di Lisa Gelli, illustratrice legata alle Marche, che condivide con Umani Ronchi un tratto del suo percorso artistico.

Assemblaggio delle basi spumanti

Assembliamo diverse annate dei vini per raggiungere un'identità riconoscibile.



Imbottigliamento e liqueur de tirage

Aggiungiamo al vino fermo una soluzione di zucchero, lieviti selezionati e sali minerali per realizzare il processo della seconda fermentazione che porta il vino alla presa di spuma e allo sviluppo della definitiva anidride carbonica.



Affinamento e remuage

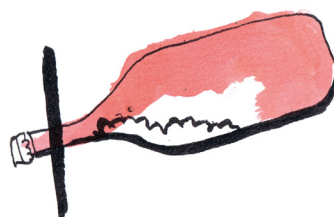
Conserviamo le bottiglie per il lungo riposo inizialmente in posizione orizzontale e poi le sottoponiamo ad una leggera rotazione e inclinazione, fino ad assumere una posizione verticale che ci consenta di separare le fecce dei lieviti esausti dallo spumante. Si crea quindi un deposito sul tappo. Questa serie di operazioni si chiama: *remuage sur pupitres*.





Sboccatura

Congeliamo il collo della bottiglia a -26° così il deposito viene espulso “come un ghiacciolo” grazie alla pressione del liquido.



Imbottigliamento e liqueur d'expedition

Prima di mettere il tappo e la gabbietta è necessario aggiungere il nettare disperso con la sboccatura. Questo liquido si chiama *liqueur d'expedition* ed è la nostra ricetta segreta.





LH2 VERSION

METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Little Heaven 2 grape varieties è la forma estesa dell'acronimo dedicato al nostro Metodo Classico Extra Brut. L'origine di questa definizione è da attribuire ad un visitatore australiano che fu tra i primi a degustare le prove che diedero origine a LH2. Due vitigni - Verdicchio e Chardonnay - al servizio di un sorso di piacere, come un "piccolo paradiso" nel bicchiere. LH2 è un Metodo Classico Extra Brut composto da Verdicchio e Chardonnay. L'affinamento sui

lieviti si protrae per 30 mesi circa esprimendo un vino dal carattere definito, verticale e minerale.

* Ogni Versione di LH2 ha una precisa identità, è una storia a sé, è la somma di diversi dettagli differenti che si traducono in valore e unicità. Un QR Code nel retro dell'etichetta, contiene le unicità della versione.

VITIGNO: Verdicchio e Chardonnay
la percentuale dei vitigni varia
in base alla Version

PRIMA ANNATA: 2011

AREA DI PRODUZIONE: Marche,
Colline del Verdicchio

VENDEMMIA: eseguita a mano, Chardonnay
inizio/metà agosto, Verdicchio a metà/fine
agosto

ALTITUDINE VIGNETI: dai 150 ai 350 metri
sul livello del mare

TERRENO: molto profondo, franco argilloso
e mediamente calcareo

ALLEVAMENTO: Guyot

ESPOSIZIONE: sud, ovest, nord, est

DENSITÀ: 2.777 - 4.273 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 70/90 q.li per ettaro

RESA UVA IN VINO: 60%

VINIFICAZIONE: pressatura soffice del mosto
fiore poi raffreddato rapidamente e decantato
in maniera statica

FERMENTAZIONE ALCOLICA:
Verdicchio in acciaio inox
Chardonnay 8 mesi in legno piccolo

AFFINAMENTO: 25-30 mesi sui lieviti prima
del remuage e della sboccatura



Flute con la pancia più larga e apertura stretta



Ideale con piatti a base di pesce, crostacei,
frutti di mare crudi



6-8°C







LA HOZ

METODO CLASSICO NATURE

Il debutto risale al 2008. Il Verdicchio occupa l'80% della cuvée e la restante quota è composta dallo Chardonnay. La sosta sur lies è di circa 50 mesi, a cui seguono altri 6-8 mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura. Il residuo zuccherino, di 1,7 g/l, contribuisce a disegnare uno spumante decisamente energico e gastronomico. Un Metodo



*Classico dal carattere netto, profondo, di spessore e lunga persistenza. Caratteristiche che hanno ispirato l'attribuzione del nome di questo vino. **Giuseppe La Hoz** è stato un valoroso generale ai tempi della Repubblica Cisalpina. Deluso dalla politica imperialista francese, decise di ribellarsi e divenne il capo militare di un'insurrezione che si diffuse in tutto il territorio marchigiano. Venne ucciso a tradimento poco più che trentenne tra Osimo e Ancona. Una storia di coraggio e valore, come quelle da cui dovremmo prendere spunto per molte nostre azioni.*

VITIGNO: Verdicchio 80%,
Chardonnay 20%

PRIMA ANNATA: 2008

AREA DI PRODUZIONE: Marche,
Colline del Verdicchio

VENDEMMIA: eseguita a mano, Chardonnay
inizio/metà agosto, Verdicchio a metà/fine
agosto

ALTITUDINE VIGNETI: dai 200 ai 350 metri
sul livello del mare

TERRENO: molto profondo, franco argilloso
e mediamente calcareo

ALLEVAMENTO: Guyot

ESPOSIZIONE: sud, ovest, nord, est

DENSITÀ: 2.777 - 4.273 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 60/70 q.li per ettaro

RESA UVA IN VINO: 50%

VINIFICAZIONE: pressatura soffice
del mosto fiore poi raffreddato rapidamente
e decantato in maniera statica

FERMENTAZIONE ALCOLICA:
Verdicchio in acciaio/cemento, Chardonnay
in legno

AFFINAMENTO: 50 mesi sui lieviti prima
del remuage e della sboccatura



Flute con la pancia più larga e apertura stretta



Ideale con piatti a base di pesce, crostacei,
frutti di mare crudi



6-8°C





La Hoz

LA HOZ ROSÉ

METODO CLASSICO NATURE

Da uve Montepulciano in purezza, sosta 30 mesi sui lieviti e ha un dosaggio di poco superiore ai 2 g/l. Si distingue per la finezza del perlage e per la particolare eleganza della beva. Di difficile realizzazione, il mondo dei Rosè di ambizione si

compone di pochi esemplari di rilievo; La Hoz Rosè nasce con l'obiettivo di entrare in questa piccola élite.

VITIGNO: Montepulciano 100%

PRIMA ANNATA: 2013

AREA DI PRODUZIONE: Marche, Conero

VENDEMMIA: eseguita a mano a fine agosto, inizio settembre

ALTITUDINE VIGNETI: 100/150 metri sul livello del mare

TERRENO: molto profondo, franco argilloso limoso, molto calcareo

ALLEVAMENTO: Cordone Speronato, Guyot

ESPOSIZIONE: sud-est, sud-ovest

DENSITÀ: 2976 - 5680 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 80/90 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 50%

VINIFICAZIONE: le uve dopo la diraspatura effettuano una brevissima macerazione a freddo

FERMENTAZIONE ALCOLICA: in acciaio inox

AFFINAMENTO: 30 mesi sui lieviti prima del remuage e della sboccatura

 Flute con la pancia più larga e apertura stretta

 Ideale con piatti a base di pesce in salsa, pesci grassi, salumi e carni bianche

 6-8°C





metodo classico

Via Adriatica 12, 60027 - Osimo (AN)

Tel. +39 071 7108019

Email: wine@umanironchi.it

www.umanironchi.com



UMANI RONCHI

VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO