

BIBENDA 2026

Umani Ronchi

38 {5🍷}

CAMERE SU VIGNA

Via Adriatica, 12 - 60027 Osimo AN
Tel.: 071 7108019
Fax: 071 7108859
Web: www.umanironchi.com
Email: wine@umanironchi.it

📍 Vedi su Google Maps

Primo anno produzione: 1955
Proprietario: Famiglia Bianchi Bernetti
Enologo: Giacomo Mattioli
Agronomo: Luigi Piersanti
Conduzione: Biologico Certificato, Ecosostenibile
Bottiglie prodotte: 3.450.000
Ettari vitati: 240,00
Vendita diretta: Sì
Vendita online: Sì
Visite in azienda: Sì, su prenotazione
A chi rivolgersi: Andres Ariza 071 7108716 / 346 4071185
Ristorante in azienda: Sì
Possibilità di Pernottamento in azienda: Sì
Come arrivare:
dalla A14 uscita di Ancona sud per Pescara.

Sorta sul finire degli anni Cinquanta, in comune di Cupramontana, questa azienda della famiglia Bianchi Bernetti è una delle più significative in Italia e all'estero, capace di testimoniare, pur nei grandi numeri, una tradizione vitivinicola di qualità che si colloca tra Marche e Abruzzo. Paesaggi leopardiani che declinano dai monti al mare ispirando poesia immortale e silenzi protratti, fuori del tempo: "interminato spazio di là da quella, e sovrumani silenzi e profondissima quiete". Il patrimonio molto vasto di vigneti comprende gli areali delle Colline di Jesi, dai suoli franco argillosi, il Conero con i suoi terreni di medio impasto con tracce calcaree, e l'Abruzzo, dai suoli alluvionali prospicienti la costa adriatica. L'esperienza e la professionalità in vigna e cantina, secondo pratiche tese alla sostenibilità, esprimono una gamma amplissima e variegata di prodotti iconici come il Verdicchio dei Castelli di Jesi, nelle diverse declinazioni e i Montepulciano del Conero e d'Abruzzo. Dal 2024 Umani Ronchi ha avuto il riconoscimento di Marchio storico d'interesse nazionale.

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Plenio Riserva 2023



RISERVA

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO

UMANI RONCHI

Regione: MARCHE

Produttore: Umani Ronchi

Denominazione: Docg

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Verdicchio

Lavorazioni: Botte grande, Acciaio

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 24 €

Bottiglie: 23.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

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

Grappoli: 5

Prima annata prodotta: 1995

Veste color oro, con lampi verdi. Spettro olfattivo dominato da vena idrocarburica e salmastra. Seguono seducenti note di frutta esotica, fiore di acacia, elicriso, salvia, scorza di agrumi. Sul fondo spezie orientali, dominate dal cumino e pepe bianco. Al sorso è avvolgente, gustoso. Ben bilanciato tra la freschezza vibrante e la carezzevole massa glicerica. Lunga scia sapida che segna persistenza infinita su richiami aromatici.

Vinificazione e maturazione tra acciaio e botte grande (40%) per 12 mesi. Affinamento almeno 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento

Risotto allo zafferano.

Maximo Muffa Nobile 2023



Oro intenso con riflessi ambrati. Suggestive note di zafferano, albicocca disidratata, pesca, burro di cacao, fico bianco, cachi vaniglia, anice. Sbuffi balsamici e iodati. Ampio, carezzevolmente dolce, ha spalla acida e sapidità netta. Lungo finale con richiami allo zafferano e al miele di arancia.

Uve bottrizzate appassite in pianta e raccolte in tre passaggi tra ottobre e metà dicembre. Vinificazione e maturazione in acciaio per 12 mesi. Affinamento 12 mesi in bottiglia.

Abbinamento

Pasticciotti ricotta e crema di limone.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie Vigne Historical 2020



Paglierino con riflessi verdolini. Ricco ventaglio di profumi di ostrica e conchiglia di mare, nashi, pera, nespola, lime. Segue il mazzetto di erbe aromatiche, il fiore di acacia e il cumino. Trattati di idrocarburo. Al sorso è verticale e dinamico. L'intensa sapidità abbraccia la nota glicerica e dona un lungo finale ammandorlato.

Da vigne di oltre 50 anni. Vinificazione in acciaio. Maturazione in cemento per 18 mesi sur lie. Seguono altri 36 mesi in acciaio e 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Ravioli cinesi al vapore.

Conero Campo San Giorgio Riserva 2021



Rubino scuro, luminoso. Profilo balsamico di menta ed eucalipto. Seguono le note di visciola sotto spirito, lampone, mirtillo, goudron, glicine, scorza di arancia. Sensazioni di tostatura e spezie dolci sullo sfondo. Avvolgente, ha struttura ed equilibrio. Freschezza ancora indomita e tannini in evoluzione. Finale sapido e fruttato. Persistente. Vinificazione in acciaio, matura 12 mesi in barrique ed altrettanti in botte grande, poi almeno 10 mesi di affinamento in bottiglia. Non filtrato.

Abbinamento

Formaggi stagionati.

Conero Cumaro Riserva 2021



Rubino intenso. Sentori immediati di prugna in confettura, visciola, lillà, gelatina di mora, liquirizia. Cenni di tostatura e spezie dolci, con sfondo balsamico. Al sorso è pieno, polposo e materico. Freschezza viva e sapidità intensa. I tannini sono lisci e fitti. Finale fruttato con echi balsamici.

Vinificazione in acciaio, maturazione fino a 14 mesi in barrique. Ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia. Non filtrato.

Abbinamento

Lepre tartufata.

Pelago 2021



Veste rubino scuro. Gradevoli profumi di lillà in fiore, glicine, ciliegia matura, mora, goudron e grafite. Sensazioni di tostatura e caffè in polvere. Sbuffi balsamici. Al palato è materico e polposo, equilibrato nelle componenti. Tannini fitti e levigati. Spalla acida e sapidità in evidenza conducono al finale protratto, dal ricordo di liquirizia.

Vinificazione in acciaio, maturazione 14 mesi in barrique, poi un anno di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Tajine di agnello con prugne e mandorle.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie Vigne 2023



Paglierino con riflessi oro. Soffuse note di macchia mediterranea, nespola, pera, alloro in fiore, maggiorana, salvia. Spezie dolci. Sbuffi balsamici e cenni iodati sullo sfondo. Sorso morbido e strutturato con sostegno acido. Nella progressione si accentua più verticale. Scia sapida, netta e persistente con richiamo aromatico.

Età delle vigne oltre 50 anni. Vinificazione e maturazione in cemento per 10 mesi, poi 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Zuppa di granchio.

Centovie Pecorino 2023



Dorato tenue dai riflessi smeraldini. Sentori gradevoli di pesca noce, fiori di campo, salvia, ostrica, scorza di lime. Sfumature speziate. Sorso ampio, sostenuto da freschezza vibrante, agile. Lunga e dominante la sapidità, dai rimandi speziati. Persistente.

Vinificazione in acciaio e maturazione in cemento per 12 mesi. Altri 5 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Coniglio in umido con olive nere ed erbe aromatiche.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra 2024



Paglierino con nuance verdoline. Luminoso. La spinta minerale e salmastra introduce note di maracuja, susina, bergamotto, fiori di acacia, corbezzolo e mandorla fresca. L'intensa progressione fresco-sapida dona un sorso beverino, arricchito dai richiami aromatici. Bilanciato e persistente.

Vinificazione e maturazione in acciaio per 5 mesi.

Abbinamento

Ravioli con sogliola e orata.

Montepulciano d'Abruzzo Centovie 2021



Rubino vivace, con lampi purpurei. Profilo balsamico introduce le note di frutti rossi maturi, ciliegia in confettura, terra bagnata, pot pourri, tè nero, liquirizia, spezie. Freschezza evidente e indomita che si sposa con la materia glicerica e la spiccata sapidità. Tannini coesi. Finale fruttato.

Dopo la vinificazione in acciaio, matura tra barrique e botte grande fino a 14 mesi. Affinamento da 6 a 8 mesi.

Abbinamento

Oca arrosto.

Rosso Conero San Lorenzo 2023



Rubino vivido. Piacevoli note di ciliegia e prugna matura, menta, legno di cipresso, anice stellato, violetta. Sfondo balsamico e atmosfera boschiva. Succoso e croccante al palato, si estende con sferzante freschezza e spiccata sapidità. Tannini rotondi e allungo minerale.

Vinificazione in acciaio, matura 12 mesi tra barrique e botte grande.

Abbinamento

Abbacchio brodetto.