

DAVANTAGE
par **UMANI RONCHI**

Je t'aime chaque jour davantage





“ Umani Ronchi crede nella contaminazione culturale attiva come motore indispensabile per uno sviluppo duraturo e per la creazione di nuovi stimoli e traguardi da raggiungere. L'internazionalità e l'awareness del brand Umani Ronchi, con la sua presenza ultradecennale in molti Paesi del pianeta ci ha insegnato prima di tutto ad osservare le evoluzioni e, di conseguenza, a tracciare un percorso professionale dinamico, che guarda oltre il proprio giardino, oltre la boa, dove il mare profondo ci attrae con i suoi nuovi orizzonti. ”

Michele Bernetti



DAVANTAGE è andare oltre.

Davantage è un progetto di commercializzazione a cura del Team Umani Ronchi basato sulle affinità, sulle visioni comuni, sull'attrazione della multi-geografia.

È un nuovo modello di sinergia e somma di valore all'interno della vendita del vino nel panorama nazionale.

È il sistema delle leve che tiene vivo ed energico il commercio, arricchendo le argomentazioni e la cultura.

I nostri partners



Toscana - Italia



Borgogna - Francia



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA



Torre a Cona

La Tenuta Torre a Cona, di proprietà dei Conti Rossi di Montelera dal 1935, si trova nella zona vitivinicola più vicina a Firenze, il Chianti Colli Fiorentini.

Situata tra i 300 e i 400 mt. s.lm, si estende su 200 ettari di terre generose, tra giardini all'italiana, boschi secolari, vigneti e distese di ulivi che insieme compongono un mosaico armonioso.

Con la sua bellezza senza tempo, la sua unicità e l'ubicazione fuori dalle mappe toscane convenzionali, dove il Sangiovese respira escursioni termiche fuori dall'ordinario e gli effetti del climate change non influiscono sull'energia vitale delle vigne, Torre a Cona rappresenta la pietra angolare del progetto Davantage, il primo e più importante tassello del meraviglioso puzzle che andremo a comporre.



Molino degli Innocenti

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA DOCG



“Molino degli Innocenti rappresenta la meta e il viaggio. Le radici e la sperimentazione. Comprendere un territorio, ogni singola vigna e, insieme al lavoro dell'uomo, esplorare una strada nuova, non ancora tracciata.”

Niccolò Rossi di Montelera

Si presenta con un colore rosso rubino con sfumature granate. Il naso è intenso ed estremamente complesso con note floreali di viola, frutti rossi tra i quali lamponi e ribes, un tocco di spezie dolci e un gradevole sentore di vaniglia. In bocca presenta un equilibrio eccezionale con tannini setosi, eleganti e una fine acidità.

Uve 100% Sangiovese

Vigneto Vigneto del Molino degli Innocenti, esposto a sud

Composizione terreno Galestro e Arenarie

Altitudine Vigneto 410 m s.l.m.

Estensione Vigneto 9000 mq

Epoca di vendemmia Fine settembre – inizio ottobre

Fermentazione In acciaio

Temperatura di fermentazione 21° C

Durata della fermentazione 7 giorni

Fermentazione malolattica In acciaio

Tempo di macerazione sulle bucce 20 giorni

Affinamento 12 mesi in botte di rovere di Slavonia da 25 hL, 24 mesi in tonneaux di rovere francese di secondo passaggio, almeno 1 anno in bottiglia

Temperatura di servizio iniziale suggerita 17° C

Bottiglie prodotte ca. 3.000

Formati disponibili lt 0,75 – lt 1,5 – lt 3

Badia a Corte

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA DOCG

È prodotto esclusivamente con uve Sangiovese provenienti dal vigneto di Badia a Corte. È dotato di un profilo aromatico di grande complessità dove si alternano sentori floreali, fruttati e spezie dolci. In bocca è equilibrato ed elegante con una vivace acidità sostenuta da tannini setosi.

Uve 100% Sangiovese

Vigneto Badia a Corte, esposto a sud-est

Composizione terreno Franco-argilloso, ricco di scheletro

Altitudine Vigneto 350 m s.l.m.

Estensione Vigneto 3,5 ettari

Epoca di vendemmia Fine settembre - inizio ottobre

Fermentazione In acciaio

Temperatura di fermentazione 21° C

Durata della fermentazione 7 giorni

Fermentazione malolattica In acciaio

Tempo di macerazione sulle bucce 20 giorni

Affinamento 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 HL

Temperatura di servizio iniziale suggerita 16° C

Bottiglie prodotte ca. 18.000

Formati disponibili lt 0,75 – lt 1,5 – lt 3



Terre di Cino

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA DOCG



È prodotto esclusivamente da uve Sangiovese provenienti dall'omonimo vigneto. Terre di Cino è un vino elegante che mostra un carattere forte e complesso. Il colore è rosso rubino intenso, con note di cuoio, tabacco e sfumature speziate che si esprimono al naso con buon equilibrio sensoriale. In bocca è agile, grintoso, con tannini precisi e un finale piacevolmente sapido.

Uve 100% Sangiovese

Vigneto Terre di Cino, esposto a sud

Composizione terreno Galestro

Altitudine Vigneto 380 m s.l.m.

Estensione Vigneto 1,5 ettari

Epoca di vendemmia Fine settembre inizio ottobre

Fermentazione In acciaio

Temperatura di fermentazione 21 °C

Durata della fermentazione 7 giorni

Fermentazione malolattica In acciaio

Tempo di macerazione sulle bucce 20 giorni

Affinamento 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 HL

Temperatura di servizio iniziale suggerita 16° C

Bottiglie prodotte ca. 5.000

Formati disponibili lt 0,75 - lt 1,5 - lt 3

Colorino Casamaggio

TOSCANA COLORINO IGT

Ottenuto esclusivamente da uve Colorino, viene vinificato in acciaio per 7 giorni a temperatura controllata e affina 12 mesi in tonneaux. Dalla sua complessità olfattiva emergono note balsamiche e frutti rossi che ricordano il mirtillo e la mora. Tannini profondi e in divenire. Un vino di grande freschezza e frutto.

Uve 100% Colorino

Vigneto Casamaggio, esposto a est

Composizione terreno Franco-argilloso

Altitudine Vigneto 330 m s.l.m.

Estensione Vigneto 5000 mq

Epoca di vendemmia Metà settembre

Fermentazione In acciaio

Temperatura di fermentazione 21° C

Durata della fermentazione 7 giorni

Fermentazione malolattica In acciaio

Affinamento 12 mesi in tonneaux di rovere francese di secondo passaggio

Temperatura di servizio iniziale suggerita 15° C

Bottiglie prodotte ca. 3.000

Formati disponibili lt 0,75



Crociferro

CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG



È ottenuto da uve Sangiovese (90%) e una piccola percentuale di Colorino. Alla vista si presenta di colore rosso rubino. All'olfatto si rivela fine, con note fresche e aromi di frutta rossa. Al palato è ben equilibrato, con un'acidità in evidenza e note di sottobosco che rendono la chiusura di beva vibrante e piacevole.

Uve 90% Sangiovese 10% Colorino

Vigneto Vari appezzamenti della tenuta, tra i 300 e i 350 m s.l.m.

Composizione terreno Franco-argilloso

Epoca di vendemmia Fine settembre – inizio ottobre

Fermentazione In acciaio

Temperatura di fermentazione 21° C

Durata della fermentazione 7 giorni

Fermentazione malolattica In acciaio

Tempo di macerazione sulle bucce 20 giorni

Affinamento 8 mesi totali: 30% della massa in botti di rovere di Slavonia da 50 hl e il restante 70% in acciaio

Temperatura di servizio iniziale suggerita 16° C

Bottiglie prodotte ca. 50.000

Formati disponibili lt 0,75 – lt 1,5

Merlaia

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC

Il tradizionale Vin Santo del Chianti con varietà autoctone di trebbiano e malvasia provenienti dall'omonimo vigneto. Il vino presenta un colore giallo ambrato e il profumo armonioso rivela note di fichi secchi, frutta candita e miele: l'ottimo equilibrio tra acidità e contenuto zuccherino dona un gusto armonico e suadente.

Vigneto Merlaia, esposto a sud-est

Composizione terreno Franco-argilloso

Altitudine Vigneto 300 m s.l.m.

Estensione Vigneto 1,3 ettari di cui ca 8.000 mq coltivati a Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca

Epoca di vendemmia Inizio ottobre

Appassimento In cassette, fino al gennaio successivo alla vendemmia, in locale dedicato asciutto e ventilato

Fermentazione e affinamento 5 anni in caratelli di rovere di Slavonia da 50 lt

Temperatura di servizio iniziale suggerita 10° C

Bottiglie prodotte ca. 1.200

Formati disponibili lt 0,375



Fonti e Lecceta

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC OCCHIO DI PERNICE



Un'eccellenza esclusiva, nata e realizzata dalla selezione delle migliori uve Sangiovese. Il nome deriva dalla tenuta in cui storicamente si facevano appassire le uve, mentre l'etichetta ritrae un particolare di un'antica stampa e celebra la sfilata dei Rinuccini, storica e prominente famiglia fiorentina che nel settecento dal Castello di Quona, edificò Torre a Cona.

Uve 100% Sangiovese

Vigneto Vigneto di Merlaia, esposto a sud-est

Composizione terreno Franco-argilloso

Altitudine Vigneto 300 m s.l.m.

Estensione Vigneto 1,3 ettari di cui ca 5.000 mq coltivati a Sangiovese

Epoca di vendemmia Inizio ottobre

Appassimento In cassette, fino al gennaio successivo alla vendemmia, in locale dedicato asciutto e ventilato

Fermentazione e affinamento 5 anni in caratelli di rovere di Slavonia da 50 lt

Temperatura di servizio iniziale suggerita 10° C

Bottiglie prodotte ca. 800

Formati disponibili lt 0,375

Vermouth Torre a Cona



“ La ricetta originale del 1920 è l'anima di questo Vermouth unico e fuori dall'ordinario, dove la storica miscela di 33 erbe si coniuga con una selezione dedicata dei cru di sangiovese di Torre a Cona, esaltando una gamma di sensazioni olfattive straordinarie. ”

Nel 2022 Niccolò Rossi di Montelera decide di lasciarsi ispirare dall'antico ricettario personale di suo nonno Napoleone avvalendosi della collaborazione di Piero Cane, celebre enologo con una profonda conoscenza dei Vermouth storici. Lo studio di formule antiche e numerose prove di affinamento, danno vita al Vermouth Torre a Cona, antica ricetta originale datata 1920, un prodotto capace di trasmettere l'autenticità della tradizione dall'identità inconfondibile. L'etichetta è stata creata, disegnata manualmente e dipinta ad acquerello dall'artista Massimo Tosi.



Domaine Jean-Baptiste Ponsot

Il progressivo percorso del progetto Davantage guarda oltre confine attraverso la selezione del Domaine Jean-Baptiste Ponsot, una virtuosa realtà familiare di circa 9 ettari, presente dal secondo dopoguerra nel cuore della Côte Chalonnaise, una delle cinque regioni viticole che compongono lo straordinario mosaico della Borgogna. I migliori terroirs di Rully, sia sul fronte degli Chardonnay, sia per quanto riguarda i premier cru di Pinot Noir, rappresentano il cuore produttivo, insieme ad una piccola parcella a Chassagne Montrachet, ubicata

accanto al celeberrimo grand cru Criots-Bâtard-Montrachet. A curare le vigne oggi è Jean-Baptiste, nipote del fondatore e talentuoso vigneron.

Tra le appellation della Côte Chalonnaise: Bouzeron (solo Aligoté), Mercurey, Givry e Montagny, Rully – circa 350 ettari totali, divisi per due terzi a Chardonnay e un terzo a Pinot Noir - è l'unica che, nel corso del tempo, ha dimostrato verso i due differenti vitigni una comune e reale vocazione e J.B.Ponsot ne costituisce un esempio e un archetipo.



Bourgogne Aligoté En l'Asne



Vitigno Aligoté

Denominazione Bourgogne Aligoté

Parcella En l'Asne – vecchia vigna di oltre 60 anni di età

Coltivazione allevamento a Guyot

Vinificazione fermentazione e affinamento di 12 mesi in botti di rovere non nuove

Degustazione dotato di un bouquet molto variegato, tra note floreali e speziate, insieme ad una beva agile e fresca

Temperatura di servizio iniziale suggerita 9/10°C

Rully Blanc (lieu-dit) En Bas de Vauvry



Vitigno Chardonnay

Denominazione Rully

Parcella En Bas de Vauvry

Coltivazione allevamento a Guyot

Vinificazione 15% acciaio, 85% in legno, di cui il 20% in botti di rovere nuove

Degustazione tostatura leggera e non invasiva al servizio di un vino vibrante e cremoso allo stesso tempo, dotato di una beva sapida e persistente

Temperatura di servizio iniziale suggerita 9/10°

Rully Premier Cru Blanc Molesme



Vitigno Chardonnay

Denominazione Rully Premier Cru

Parcella Molesme

Coltivazione allevamento a Guyot

Vinificazione fermentazione e affinamento di 12 mesi in legno, di cui 25% in botti di rovere nuove

Degustazione ottimo esempio di Chardonnay della parte sud della Borgogna, dove questo vitigno si svela generoso e solare, pur sostenuto da una tensione energica che rinfresca la beva e acuisce la persistenza

Temperatura di servizio iniziale suggerita 10/11°

Chassagne-Montrachet (lieu-dit) Blanchot Dessous



Vitigno Chardonnay

Denominazione Chassagne-Montrachet

Parcella Blanchot Dessous

Coltivazione allevamento a Guyot

Vinificazione fermentazione e affinamento in legno, di cui 40% in botti di rovere nuove

Degustazione ventaglio olfattivo che spazia dalla nocciola al croissant appena sfornato per accompagnare una beva stratificata e tratteggiata da eleganti note agrumate

Temperatura di servizio iniziale suggerita 11/12°

Rully Premier Cru Rouge La Fosse



Vitigno Pinot Noir

Denominazione Rully Premier Cru

Parcella La Fosse

Coltivazione allevamento a cordone

Vinificazione affinamento di circa 12 mesi in legno, di cui il 40% in botti di rovere nuove

Degustazione pinot noir dalle molte sfumature fin dalla gioventù, alterna toni scuri di grafite e piccoli frutti di bosco ad una beva ampia e succosa. Potenziale di invecchiamento notevole

Temperatura di servizio iniziale suggerita 15/16°

Rully Premier Cru Rouge Molesme



Vitigno Pinot Noir

Denominazione Rully Premier Cru

Parcella Molesme

Coltivazione allevamento a Guyot

Vinificazione affinamento di 12 mesi in legno, di cui il 40% in botti di rovere nuove

Degustazione ciliegia matura e spezie all'olfatto anticipano una beva salina, fruttata e sostenuta da una lunga persistenza

Temperatura di servizio iniziale suggerita 15/16°



Via Adriatica 12, 60027 - Osimo (AN)
Tel. +39 071 7108019 - Email: wine@umanironchi.it

umanironchi.com/davantage
torreacona.com
domaine-jean-baptiste-ponsot.fr