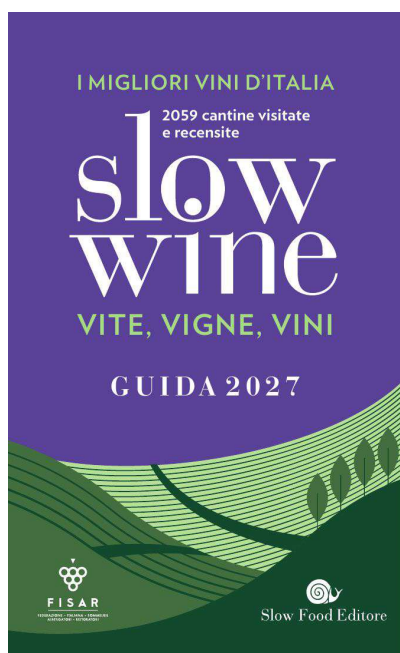




OSIMO (AN)

UMANI RONCHI



SCONTO -10%

Via Adriatica, 12 - tel. 071 7108019

www.umanironchi.com - wine@umanironchi.it

VITA - Le Marche del vino non possono prescindere da questa azienda, tra le ambasciatrici regionali nel mondo. Nata a Cupramontana nel 1957, rilevata dalla famiglia Bernetti nel 1968, si trasferisce poi nella sede attuale di Osimo. Michele Bernetti da circa trent'anni è subentrato al papà Massimo nella gestione, e ha accelerato ulteriormente la visibilità di questa realtà e la sua sostenibilità.

VIGNE - Gli oltre 200 ettari vitati sono situati in tre zone: gran parte nei Castelli di Jesi, 90 circa nel comparto del Conero e 30 in Abruzzo nella tenuta Centovie. Il pregevole sviluppo ha portato alla gestione in biologico dell'intero parco vitato, sotto la supervisione di Luigi Piersanti, agronomo e memoria storica delle vigne, da oltre trent'anni in azienda. Un percorso virtuoso, pensato a lungo, approcciato pian piano e ora a pieno regime: si può fare.

VINI - L'eleganza e la beva sono il filo rosso di vini che non perdono mai l'appeal varietale e zonale.

TOP WINE

VINO SLOW Conero Ris. Cùmaro 2022 ● 60.000 bt; 600 g; 26 € - € - I piccoli frutti rossi e le spezie sono amalgamati nel sorso esemplare, ricco, polposo, senza spigolature tanniche e sovrastrutture. Un Montepulciano raffinato.

Castelli di Jesi Verdicchio Ris. Cl. Plenio 2024 ○ 25.000 bt; 600 g; 29 € - € - Cattura il palato per dinamismo e intensità, con il sorso pieno ma non pesante, modulato dall'acidità e dal finale salino.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Historical 2021 ○ 9.500 bt; 700 g; 48 € - € - La sostanza è modulata dall'acidità serbevole che agevola equilibrio e vivace allungo salino.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Vecchie Vigne 2024 ○ 25.000 bt; 700 g; 25 € - € - Sapido, agrumato, agile.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Casal di Serra 2025 ○ 180.000 bt; 641 g; 12 € - € - Fruttato, salino, gastronomico.

Ettari 210 - Bottiglie 3.450.000

Concimazione humus, letame, organica, sovescio

Fitofarmaci rame, zolfo, organici

Fermentazione pied de cuve, lieviti indigeni, lieviti selezionati

Uve acquisto 20%

Certificazione biologico