N. 439 DAL 1 AL 7 NOVEMBRE 2026

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 439 - Dal 1 al 7 Novembre 2026 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA
DAL 1 AL 7 NOVEMBRE 2026

Venica & Venica
Maugeri
Quintodecimo
Ceraudo
Bellavista
Umani Ronchi
House of Smith
Vignavecchia
San Giaime
Bolla
Giacomo Conterno
Aneri
Mesa
Le Vigne di Silvia

Zoom: Mirogallo, Sponsali Sott'Olio
Ristorante: Hio Sushi Lab - Palermo

I VINI DI WINENEWS



UMANI RONCHI

Docg Conero Campo San Giorgio Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 9.684
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Azienda Agricola Umani Ronchi
Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti
Enologo: Giacomo Mattioli

Umani Ronchi è un po' l'emblema delle Marche enoiche anche per il suo solido percorso, che l'ha vista nascere come azienda vitivinicola nel 1968 e progressivamente emergere nello scenario enoico non solo regionale. Oggi possiede un parco vigneto ragguardevole - 210 ettari coltivati a biologico - esprimendo un progetto che ha il volto di una famiglia capace di dare una risposta convincente a chi si chiede se sia possibile unire numeri non confidenziali - le bottiglie prodotte viaggiano ormai nell'ordine dei 3 milioni e mezzo - a tipicità e qualità, con un approccio produttivo solido e costante e una cifra stilistica sobriamente moderna ma mai eccessiva. Merito soprattutto dei Bernetti, dunque, e di uno staff di prim'ordine. Ma merito anche della natura, traslata soprattutto in una straordinaria varietà, il Verdicchio, e in vigne ben condotte (e che hanno messo radice anche al di là dei confini marchigiani nel 2000, con i vigneti abruzzesi tra Roseto degli Abruzzi e Morro d'Oro, e la realizzazione, sempre a Roseto, di una nuova cantina). Il Conero Campo San Giorgio Riserva 2021, Montepulciano in purezza maturato in legno piccolo per 12 mesi e poi ancora per altri 12 in legno grande, profuma di amarene e macchia mediterranea, con tocchi pepati a rifinitura. In bocca il sorso è polposo, di articolazione tannica solida ma mai invasiva e finale intenso, che ritorna sui frutti e sulle spezie.