

Pelago

since 1994



Feel the Sea



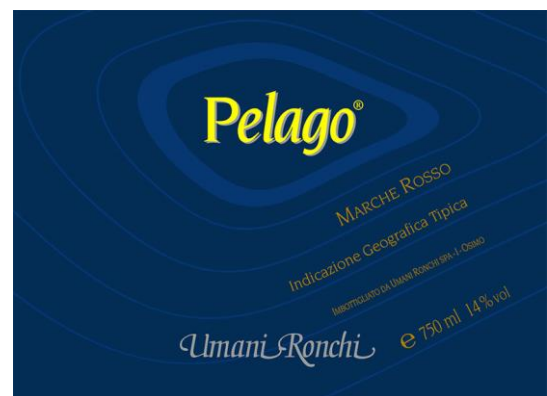
Taste Pelago listening to «A
Sea Symphony»
by Ralph Vaughan Williams







The history of Pelago begins in the early '90, from the meeting between Massimo Bernetti and Giacomo Tachis, myth of enology and father of some of the most iconic Italian wines. Together they have enhanced a unique terroir, in these hills rich in limestone overlooking panoramas facing the Conero mount. In fact, thanks to the mitigating influence of the sea, a perfect combination was obtained between the personality of the native grapes and the complexity of the Bordeaux ones, Montepulciano and Cabernet Sauvignon with a small percentage of Merlot. Thus was born a wine where you can feel the sea... in the bottle and in the name. It could only be called **Pelago** (from the greek *Pelagos*).



➤ 6 key facts...



Michele Bernetti tells us about Pelago

P **Pelago**, comes from *pelagos* which in ancient Greek means sea. A name that evokes the marine character and the typical organoleptic peculiarities of the wines produced near the coasts.

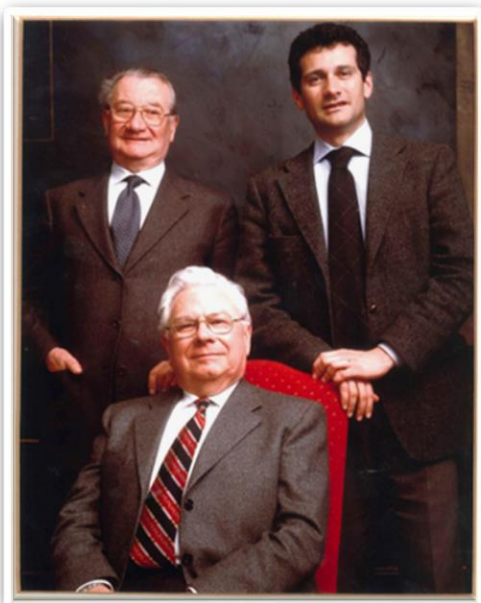
E **Author label** The artist *Ileana Colazzilli* paints an ideal marine horizon with three brushstrokes in shades of blue, reinforcing that indissoluble bond with the Adriatic sea.

L **The first vintage** of 1994 won three trophies at the International Wine Challenge in London in 1997, including the Best Red Wine Overall, the best red in the world, among the over 7,000 wines in the competition.

A **Sheltered by the Conero**, the hills are protected from the cold north-east winds and enjoy a mild and generous microclimate, favored by long hours of sunshine alternating with cool nights.

G **Giacomo Tachis**, creator of the *Supertuscans*, creates an innovative blend that combines the uniqueness of *Montepulciano*, the elegance of *Cabernet Sauvignon*, and the softness of *Merlot*.

O **Today** Pelago is at its 27th harvest. The productive balance that the vines have reached in recent years, guarantees an high and constant quality over time.





An innovative Wine

since its inception in 1997 it has attracted attention and recognition in the international wine scene.

- E' italiano il miglior vino rosso al mondo
(It's italian the best red wine in the world)
«Il Sole 24ore» 20/09/1997
- Un rosso come pochi
(A red like few others)
«Il Venerdì» di Repubblica 28/11/1997
- Un Nobel del vino ad Umani Ronchi
(Nobel to wine for Umani Ronchi)
«La Stampa» 25/01/1998
- Marche, caccia al vino da Oscar
(Oscar worth wine hunting)
«Il Resto del Carlino» 14/09/1998

la Repubblica

ENEL BICCHIERE

È un grande vino del Pelago '94 della Umani Ronchi di Osimo, una delle più importanti case vinicole marchigiane. Chissà perché, quando si pensa ai vini delle Marche viene subito in mente il Verdicchio (bionissimo quello di questa cantina), e quasi mai un vino rosso. Ora sarà più facile anche a voi, se assaggerete un po' di questo eccelso omaggio di cabernet sauvignon, montepulciano e merlot, maturato per un anno in piccole botti di rovere nuovo. Va bevuto sui 16°C in un copice bicchiere di cristallo dai bordi dritti, non svanato. Ha un colore rubino cupo violaceo, filinoso, e profumi avvolgenti di fieno fal-

ciato, tabacco, spezie e piccoli frutti rossi, per non parlare di certe sfumature balsamiche di eucalipto che lo rendono irresistibile. In bocca è spesso, concentrato, ricco di tannini finemente astrigenti. Ripropone le sensazioni di frutto e spezie avvertite all'olfatto, con una netta sfumatura di liquirizia e di tostato. Concentrato è corposo, sembra che il suo sapore non finisca mai. Da accompagnare a pollame nobile e cacciagione. Lo trovate, sulle trentacinquemila lire, da Rocchi (via Scazzati, 7, tel. 0551022) e da Buccone (via di Ripetta, 19 - tel. 3612184).

(marco labellico)

"la Repubblica" 10 ottobre '97

PELAGO '94 Umani Ronchi, Osimo (An)

Un rosso come pochi

Vero che esporta l'80% delle bottiglie, la Umani Ronchi, ma quanto rimane qui basta per farne apprezzare la costante ascesa qualitativa (un bravo anche all'enofenico Umberto Trombelli). L'azienda di Osimo, di proprietà della famiglia Bianchi Bernetti, famosa per i suoi Verdicchio (Cassà di Serra, Villa Bianchi) e Rosso Conero (S. Lorenzo, Cumaro) dà ottime prove anche in altre Doc. Un esempio? Il Montepulciano d'Abruzzo Jorio. Un altro? Il Sauvignon bottrizzato Maximo. Un altro ancora? Il Pelago, da uve Cabernet Sauvignon, Montepulciano e Merlot. Bel colore intenso, bouquet seducente (frutti, erbe, liquirizia, vaniglia, spezia), al palato è ampio e ricco, morbido e avvolgente, di notevole struttura e persistenza. Per la giuria dell'International Wine Challenge di Londra (300 degustatori, 40 Masters of Wine) è il miglior rosso fra i 6.750 assaggi di 37 paesi. La bottiglia '94 a Milano da Gallivanone, a Roma da Costantini sulla 40mila lire.

di Gianni e Paola Mura

IL VENERDI

"Il Venerdì" di Repubblica 28 novembre '97

IL PRIMATO

Londra assegna il "calice d'oro" al rosso marchigiano Pelago

ROMA (e.c.) — Più o meno è un campionato del mondo dei vini. Trecento degustatori capitanati da Mr Broadbent, l'uomo che sceglie i vini per Christie's, assegnano a Londra l'International Wine Challenge assegnando 6.300 etichette provenienti da tutto il mondo. E hanno deciso che il miglior vino rosso è italiano. Ma non è né piemontese né toscano: è il Pelago prodotto dalla Umani Ronchi in quel di Osimo (Marche meridionali). E non è neppure un Doc essendo un vino nato dalla fusione di Cabernet Sauvignon, Merlot e Montepulciano d'Abruzzo. La ricetta ai più smaliziati dovrebbe già far intravedere lo stilista di questo vino di straordinaria armonia, di buon corpo, maturato per 14 mesi in barriques del Massico e affinato un altro anno in bottiglia. A condurre il Pelago a questo straordinario risultato è stato l'emologo Giacomo Tacchi consule dell'azienda marchigiana. La Umani Ronchi è di proprietà della famiglia Bernetti, maggiore produttore di Rosso Conero con una importante quota di Verdicchio e Montepulciano d'Abruzzo. Gli altri Wine Challenge sono andati per i bianchi al Riesling della Mesel-Saar-Ruwer (Germania) per i frizzanti allo Champagne Heidsieck e per i vini dolci allo spagnolo Royal Corridor Sherry della Sandeman.

di Carlo Cambi

"la Repubblica" del Lunedì 29 settembre '97

LA STAMPA

Un Nobel del vino ad Umani Ronchi

Dalla Svezia un «Nobel» per il vino italiano: la Umani Ronchi è stata premiata come «Cantina dell'anno 1997» dalla giuria di una delle più autorevoli riviste del settore enogastronomico dei Paesi scandinavi, uno dei principali mercati per le produzioni vinicole italiane di pregio. Il riconoscimento, assegnato all'azienda marchigiana «per l'eccellente produzione che contribuisce alla crescita della cultura del vino in Svezia», era andato, negli scorsi anni, all'americana Robert Mondavi e alla spagnola Miguel Torres. La Umani Ronchi ha chiuso il '97 con un fatturato di 19 miliardi (+13% rispetto all'esercizio precedente) e una produzione che si è stabilizzata sui quattro milioni di bottiglie.

"La Stampa" 25 gennaio '98

Il Sole 24 ORE

È italiano il miglior vino rosso nel mondo

Una giuria 300 degustatori dell'International wine challenge di Londra ha assegnato il palmares di miglior vino rosso nel mondo al rosso Conero "Pelago" '94 della vinicola Umani Ronchi di Ancona.

"Il Sole 24 ore" 20 settembre '97



“*The color is an impenetrable ruby red with purple reflections. Intense, clean and refined aromas are released on the nose: spicy fragrances of coffee, black pepper, licorice and tobacco that open on a base of grass and hay typical of Cabernet. In the mouth the impact is of berries, vanilla and mineral aromas; important but evolved tannins, with taste sensations in harmony with the great elegance of this wine*”

GRAPE VARIETIES: Montepulciano 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 10%

FIRST YEAR OF PRODUCTION: 1994

AREA OF PRODUCTION: Marche, Conero

HARVEST: by hand; Merlot early September, Cabernet Sauvignon end of September, Montepulciano in October

VINEYARD ALTITUDE: 100-150 metres above sea level

SOIL: very deep, chalky clay loams

PRUNING SYSTEM: cordon spur, Guyot

VINEYARD EXPOSURE: south-east, south-west

DENSITY: 2976-5680 vines per hectare

MAXIMUM YIELD: 5-7 tons per hectare

GRAPE-WINE YIELD: 70%

VINIFICATION: grapes are destalked and lightly crushed in stainless steel

ALCOHOLIC AND MALOLACTIC FERMENTATION: in stainless steel

AGEING: 14 months in small oak barrels and at least 12 months in bottle before release



Formats



Large glass, with a fairly broad body



Perfect match for red meat, game and matured cheeses



16-18°C







UMANI RONCHI

VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

Via Adriatica 12, 60027

Osimo (AN)

Tel. +39 071 7108019

Email: wine@umanironchi.it

www.umanironchi.com

