

slow wine

GUIDA 2025



Slow Food Editore

OSIMO (AN)

UMANI RONCHI



SCONTO -10%

Via Adriatica, 12 - tel. 071 7108019

www.umanironchi.com - wine@umanironchi.it

VITA - Michele Bernetti è al timone di Umani Ronchi da diversi anni, seguendo le orme del padre Massimo. Grazie alla sua intraprendenza e alla costanza qualitativa, l'azienda è un punto di riferimento non solo nelle Marche, ma in Italia e nei principali mercati internazionali. L'altro punto di forza è il team, un gruppo coeso e affiatato che condivide la stessa visione del lavoro.

VIGNE - Il cuore aziendale "bianchista" è alle Busche di Montecarotto: una magnifica conca vitata di 21 ettari esposta a est e a nord, in cui le viti affondano le radici in terreni profondi fino a 4 metri, molto freschi anche in annate secche. Nella zona alta, circa 5 ettari destinati al Vecchie Vigne e in piccola parte all'Historical, si trova il patrimonio migliore: le piante, di età media di cinquant'anni, sono curate anche con la dendrochirurgia, e offrono le marze da moltiplicare. La parte "rossista", da non sottovalutare, ha come centro il podere San Lorenzo, a pochi passi dalla moderna cantina.

VINI - Sia i bianchi sia i rossi sono resi attuali da un importante lavoro di evoluzione stilistica.

TOP WINE **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Historical 2019** ○ 6.498 bt; 50 € - - È suadente ed elegante, e ha un sorso dinamico, fresco e profondo. L'apparente timidezza si traduce in grinta varietale e sprint gustativo. Un capolavoro.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Vecchie Vigne 2022 ○ 25.000 bt; 25 € - - È un vino circolare per l'equilibrio che ha nelle note di frutta, anice ed erbe; al palato si amplifica e si distende con tensione acida e verve salina.

Conero Ris. Cumaro 2020 ● 62.000 bt; 26 € - - L'olfatto scandito dalla fragranza fruttata e il sorso ponderato, disteso ed equilibrato, dicono che sul Conero la finezza non è utopia.

Castelli di Jesi Verdicchio Ris. Cl. Plenio 2022 ○ 23.000 bt; 26 € - - Aromatico, avvolgente, elegante.

Rosso Conero San Lorenzo 2022 ● 130.000 bt; 14 € - - Fruttato, morbido, polposo.

ha 210 - bt 3.450.000

Fertilizzanti humus, organico, letame, sovescio

Fitofarmaci rame, zolfo, organici

Lieviti inoculo di lieviti indigeni, inoculo di lieviti selezionati

Uve acquisto 20%

Certificazione biologico certificato, lotta integrata (SQNPI), Vitivinicultura Sostenibile (VIVA)