

BIBENDA 2025

Umani Ronchi

37 {5♥}

CAMERE SU VIGNA

REGIONE MARCHE

Via Adriatica, 12 - 60027 Osimo AN
Tel.: 071 7108019
Fax: 071 7108859
Web: www.umanironchi.com
Email: wine@umanironchi.it

 Vedi su Google Maps

Primo anno produzione: 1955
Proprietario: Famiglia Bianchi Bernetti
Enologo: Giacomo Mattioli
Agronomo: Luigi Piersanti
Conduzione: Biologico Certificato, Ecosostenibile
Bottiglie prodotte: 3.450.000
Ettari vitati: 240,00
Vendita diretta: Sì
Vendita online: Sì
Visite in azienda: Sì, su prenotazione
Ristorante in azienda: Sì
Possibilità di Pernottamento in azienda: Sì
Come arrivare:
dalla A14 uscita di Ancona sud per Pescara.

Umani Ronchi è senz'altro tra cantine che maggiormente hanno contribuito a dare lustro al Verdicchio dei Castelli di Jesi e al Montepulciano della zona del Conero. Nata nel 1957 a Cupramontana, produce con cura e artigianalità vini di alto livello qualitativo. L'azienda si è sempre distinta per la valorizzazione dei singoli vigneti, facendo sì che lo stesso vitigno avesse la possibilità di esprimersi in modo differente a seconda la propria origine pedoclimatica. Oggi può contare su una superficie vitata di 210 ettari che si estende attraverso tre macro territori: Colline del Verdicchio, Conero e Abruzzo. L'etica aziendale è quella di proteggere la natura con la biodiversità del territorio, per cui i vigneti sono coltivati in biologico. La gamma proposta è ampia e variegata con uno stile elegante e identitario. Particolare attenzione viene data all'ospitalità attraverso le strutture ricettive di due Hotel e un Bistrot.

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Plenio Riserva 2022



REGIONE MARCHE UMANI RONCHI



RISERVA

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CLASSICO

UMANI RONCHI

Regione: MARCHE

Produttore: Umani Ronchi

Denominazione: Docg

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Verdicchio

Lavorazioni: Botte grande, Acciaio

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 22 €

Bottiglie: 21.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 5

Prima annata prodotta: 1995

Lampi verdi su fondo dorato. Quadro olfattivo complesso, disegnato da ricca vena minerale salmastra e fumé, poi mandorla fresca, ginestra, frutta a polpa gialla, erbe aromatiche, buccia di cedro candita e soffi vanigliati. Assaggio avvolgente, gustoso nell'abbraccio fresco e fruttato unito a massa glicerica e lunga sapidità. Armonia e persistenza infinita su richiami aromatici.

Vinificazione e maturazione tra acciaio e botte grande per 12 mesi. Affinamento almeno 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento

Aragosta in court-bouillon. Mazzancolle saltate con lardo di Arnad con lenticchie.

Conero Campo San Giorgio Riserva 2020



Rubino compatto e brillante. Complessità e profondità delineano un profilo olfattivo con mirtillo, pot-pourri, amarena, viole, macchia mediterranea e ancora tabacco, anice stellato e soffi minerali di ferro. Bocca intensa e avvolgente, strutturata e morbida, bilanciata da sapiente vena acido sapida. I tannini sono levigati su una chiusura minerale. Lunga persistenza alla frutta rossa matura.

Vinificazione in acciaio, matura 12 mesi in barrique ed altrettanti in botte grande, poi almeno 10 mesi di affinamento in bottiglia. Non filtrato.

Abbinamento

Stracotto di manzo con polenta.

Maximo 2022



Tessuto cromatico dorato intenso e luminoso. Suggestivo ed estemporaneo l'olfatto caratterizzato da agrumi canditi, muschio, miele, zagara, nota smaltata, papaya disidratata, unita a note speziate di zafferano. Nuance iodate a corredo. Bocca fine e vellutata, con dolcezza perfettamente contenuta da cesellata freschezza e spinta sapida. Echi agli agrumi canditi. Infinito.

Uve bottrizzate appassite in pianta e raccolte in tre passaggi tra ottobre e metà dicembre. Vinificazione e maturazione in acciaio per 12 mesi.

Abbinamento

Pastiera napoletana. Formaggio di fossa con pere estive.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Historical 2019



Dorato tenue e brillante. Caleidoscopico al naso con tratti minerali iniziali di idrocarburo e fumé, uniti a toni salmastri, si distende poi su profumi di erbe di campo, ginestra, pompelmo e armellina. Assaggio verticale e dinamico, con ricca vena sapida che si lega alla nota glicerica su una persistenza alla mandorla dolce e agli agrumi.

Da vigne di oltre 50 anni. Vinificazione in acciaio. Maturazione in cemento per 18 mesi, seguono altri 36 mesi in acciaio poi 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Gamberoni al vapore con foie gras al Torcolato.

Conero Cumaro Riserva 2020



Rubino intenso e brillante. Olfatto morbido e intenso con note di succo di mirtillo, ciliegia nera, viole leggermente appassite, terra bagnata, macchia mediterranea, sottobosco e spezie fini. Assaggio pieno e muscoloso, distratto da adeguata freschezza e intensa spinta sapida. Tannini languidi e persistenza nei richiami aromatici.

Vinificazione in acciaio, maturazione fino a 14 mesi in barrique. Ulteriori 8 mesi di affinamento in bottiglia. Non filtrato.

Abbinamento

Bistecca di scottona alla griglia.

Pelago 2020



Tessitura cromatica rubino intenso. Trama fitta e profonda nei profumi di viole appassite, mora e mirtillo in confettura, vegetale nobile di erba e fieno, spezie dolci, cioccolato, liquirizia e pimento. Assaggio materico e polposo, elegante ed equilibrato nelle componenti. Struttura, calore e freschezza in sintonia. Tannini vellutati e persistenza sapida e speziata.

Vinificazione in acciaio, maturazione 14 mesi in barrique, poi un anno di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Filetto con porcini e tartufo.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie Vigne 2022



Paglierino con riflessi oro verdi. Sensazioni nette con iniziali toni agrumati che aprono a quelli fruttati di pesca e susina, poi ginestra, erbe aromatiche e mandorla pallida. Tratti salmastri in chiusura. Assaggio inizialmente morbido e strutturato con dote fresco sapida in sostegno che rende la progressione gustativa più verticale. Allungo salino e persistenza aromatica.

Età delle vigne oltre 50 anni. Vinificazione e maturazione in cemento per 10 mesi, poi 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Polpo in guazzetto.

Colli Aprutini Pecorino Centovie 2022



Dorato tenue dai riflessi verdolini. Sciorina invitanti note di frutta esotica, fiori gialli, erbe aromatiche, mandorla pallida, timo limonato e soffi salmastrì. Assaggio strutturato, ampio, sostenuto da viva freschezza e lunga sapidità. Persistente. Vinificazione in acciaio e maturazione in cemento per 12 mesi. Altri 5 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Riso patate e cozze.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra 2023



Paglierino con nuance verdoline. Gradevole e varietale al naso con sensazioni di susina, agrumi, fiori di acacia, mandorla pallida e soffi minerali. L'intensa progressione fresco-sapida disegna un sorso beverino grazie anche ai richiami aromatici e all'equilibrio con la dote alcolica. Vinificazione e maturazione in acciaio per 5 mesi.

Abbinamento

Filetto di branzino.

Rosso Conero San Lorenzo 2022



Rubino brillante. Regala invitanti sensazioni di rosa, violetta, frutti di bosco, ciliegia, macchia mediterranea, lievi soffi boisé su tratti minerali. Assaggio morbido e gradevole, gustoso ed equilibrato, con freschezza fruttata, tannini rotondi e allungo sapido. Vinificazione in acciaio, matura 12 mesi tra barrique e botte grande.

Abbinamento

Straccetti di vitella con la rucola.