



# LA TERRA, IL MARE, IL VINO, LA VITE



**UMANI RONCHI**  
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

# VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

MARE, CIELO E TERRA IN UNA STRAORDINARIA GEOMETRIA DI COLORI  
IN MOVIMENTO. QUESTA È LA SINTESI VISIVA ED EMOZIONALE DELLA DORSALE  
ADRIATICA CHE, DALLE MARCHE ALL'ABRUZZO, CI VEDE DA PIÙ DI 60 ANNI  
PROTAGONISTI DI UNA VITICOLTURA ATTENTA A VALORIZZARE UN TERRITORIO UNICO  
E IR RIPETIBILE. SPERIMENTAZIONE E TRADIZIONE SONO SPESSO COMPAGNI  
DI CAMMINO ED È SEGUENDO QUESTO PRINCIPIO CHE COLTIVIAMO  
IN BIOLOGICO I NOSTRI 210 ETTARI DI VIGNA. UNA VOCAZIONE, ANCOR PRIMA  
CHE UNA SCELTA, IN QUANTO LE FAVOREVOLI CONDIZIONI AMBIENTALI E  
CLIMATICHE CI PERMETTONO CON ORGOGLIO DI RISPETTARE LA TERRA E GLI UOMINI.

*Almuccio e Fidele Beccati*



# LA STORIA



Umani Ronchi  
è "Marchio Storico  
di Interesse Nazionale"  
per il Ministero  
delle Imprese  
e del Made in Italy.



**LA STORIA DI UMANI RONCHI È UNA STORIA DI PERSONE, VITI, TERRE E VALORI. DI STAGIONI CHE SI RINNOVANO, DI VENDEMMIE CHE REGALANO OGNI VOLTA FRUTTI DIVERSI E UNICI, DI VINI CHE NASCONO E VIAGGIANO NEL MONDO.**

Una storia che inizia più di sessanta anni fa a Cupramontana, dove pulsa il cuore del Verdicchio Classico, per poi esplorare numerose altre aree della terra dell'Adriatico. Una storia che inizia con Massimo Bernetti (nella foto assieme all'ingegnere Roberto Bianchi e a Gino Umani Ronchi, in occasione della prima degustazione a Monaco di Baviera), e prosegue con suo figlio Michele in una conduzione armonica e armoniosa, fatta di obiettivi comuni e condivisi.

Oggi Massimo e Michele camminano l'uno accanto all'altro, senza mai perdere di vista la terra e le persone. Una sensibilità che si esprime nella cura e nel rigore con cui vengono custodite le vigne. Ma anche nella progettazione delle Cantine e nei processi produttivi.





## LA LINEA DEL TEMPO

- GINO UMANI RONCHI** fonda una piccola azienda agricola nelle Marche, a Cupramontana **1957**
- ROBERTO BIANCHI** e suo genero **MASSIMO BERNETTI** rilevano l'azienda acquisendo il marchio e la proprietà **1968**
- MASSIMO BERNETTI** diviene Presidente dell'azienda vinicola Umani Ronchi e apre la commercializzazione ai mercati esteri **1973**
- MICHELE BERNETTI** entra in azienda nel ruolo di General Sales Manager **1990**
- Il **Pelago 1994**, creato da Giacomo Tachis, è vincitore dell'International Wine Challenge e Miglior Vino Rosso dell'anno **1997**
- Vengono acquisiti 30 ettari di vigneti in Abruzzo, esclusivamente **biologici** **2000** È l'anno della nuova **Bottaia**
- La guida Vini d'Italia del Gambero Rosso premia il **Verdicchio Vecchie Vigne 2009** come bianco dell'anno **2012**
- MICHELE BERNETTI** viene scelto come Ambasciatore delle Marche del Vino nel mondo in occasione dell'Expo di Milano **2015** La vendemmia 2015 regala la prima annata **Bio** del **Casal di Serra**
- È l'anno della **Certificazione Equalitas di Sostenibilità Ambientale, Economica e Sociale** **2020** **Umani Ronchi** è nella top list di **Wine Spectator** tra le **34 Migliori Cantine d'Italia**
- Umani Ronchi** è **Cantina dell'anno 2024**, Premio Speciale **Gambero Rosso** **2022**
- Umani Ronchi** è "**Marchio Storico di Interesse Nazionale**" per il Ministero delle Imprese e del Made in Italy. **2023**
- 2024**



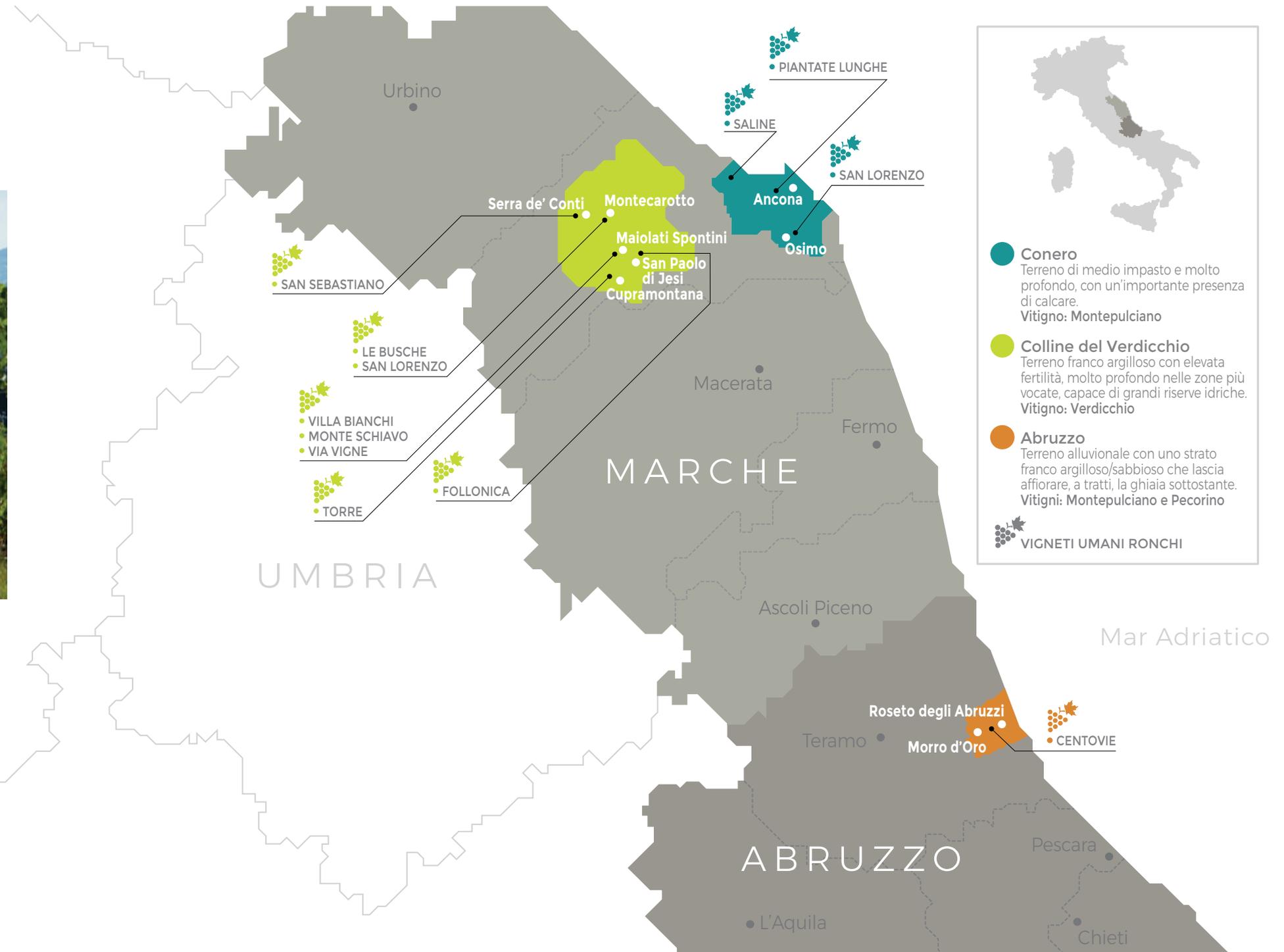
# I TERRITORI



TRE TERRITORI - COLLINE DEL VERDICCHIO, CONERO, ABRUZZO - CHE SI ESTENDONO ATTRAVERSO 12 VIGNETI. 210 ETTARI IN TUTTO TRA VERDICCHIO, MONTEPULCIANO E ALTRI VITIGNI TIPICI DELLA COSTA ADRIATICA.

Da Serra dei Conti, nelle Marche, a Roseto degli Abruzzi, Umani Ronchi ha una proprietà vitata di 210 ettari tutti distribuiti lungo la costa dell'Adriatico, tra la collina e il mare: 185 km di filari e 12 vigneti, che rappresentano il risultato di una ricerca continua attorno alla terra migliore e alle più evolute tecniche agronomiche ed enologiche.

Una ricerca avviata attorno agli anni '70 che ha portato l'azienda a raddoppiare gli ettari di proprietà e a rinnovare l'85% delle vecchie viti. Investendo sul Verdicchio e sul Rosso Conero, recuperando e valorizzando vitigni minori come il Pecorino e il Lacrima di Morro d'Alba, e dandosi obiettivi enologici qualitativamente elevati.





## I VIGNETI

**TUTTI I VIGNETI, DAL VERDICCHIO AL MONTEPULCIANO  
IN ABRUZZO, SONO COLTIVATI IN BIOLOGICO.  
UNA SCELTA TECNICA PRIMA ANCORA CHE IDEOLOGICA.**

Fare agricoltura biologica richiede equilibrio in natura, deve esserci quella varietà di colture, di essenze, di erbe che fanno la biodiversità.

Varietà che trovano vita nelle terre di proprietà e che lasciano spazio ad una viticoltura capace di valorizzare al massimo le uve prodotte, senza pregiudicare la qualità dei vini.

Il processo di conversione di tutto il patrimonio vitato è iniziato in Abruzzo nel 2001 con la prima certificazione biologica, ed è andato completandosi con il Verdicchio nella vendemmia 2015.





# LE CANTINE

CIASCUNA CON LA SUA STORIA  
E LA SUA SPECIFICA VOCAZIONE

La produzione dei vini Umani Ronchi passa attraverso la sinergia di più siti produttivi collocati nei territori di Castelli di Jesi, Conero e Abruzzo. Ogni Cantina ha la sua storia e la sua specifica vocazione, e tutte sono destinate a dar vita a vere e proprie opere enologiche.

La Cantina di Osimo, ristrutturata nel 2000 assieme alla Bottaia, è una cantina modello ispirata a valori sostenibili: vasche in acciaio e cemento, tonneaux, botti grandi e piccole, pupitre. Con un'area dedicata all'imbottigliamento, l'etichettatura e il confezionamento.

La **Bottaia** è stata realizzata favorendo la fusione quasi spontanea tra natura ed elementi funzionali. I soffitti in pendenza, i pilastri d'acciaio inclinati che sembrano assecondare la spinta del terreno, ne fanno un esempio di architettura "destrutturata", dove **tecnologia e design** trovano la loro naturale espressione.





## L'ENOTURISMO

FARE TURISMO DEL VINO SIGNIFICA IMMERSI IN UN TERRITORIO E NELLE SUE RADICI PIÙ PROFONDE. SIGNIFICA CAMMINARE TRA I FILARI DEI VIGNETI, SENTIRE LA TERRA CON LE MANI, PRENDERE UN ACINO DIRETTAMENTE DALLA VITE, RESPIRARE IL PROFUMO DELLE STAGIONI, E RICONOSCERNE I COLORI.

Significa vedere come nasce un vino, cosa può renderlo più o meno speciale. E poi degustarlo, magari in una verticale o in abbinamento ai piatti della tradizione. Fare turismo del vino significa entrare in confidenza con il nostro territorio, quello delle Marche e dell'Abruzzo, con i nostri vini, ed apprezzarne fascino e autenticità attraverso le diverse "wine experience" proposte. Il viaggio nel mondo Umani Ronchi inizia dalla vigna, attraversa la **Bottaia**, e si

conclude con un'accogliente ospitalità nella country house **Villa Bianchi** per un safari tour tra i vigneti del Verdicchio, o nel rinnovato **Grand Hotel Palace** di Ancona, boutique hotel nel cuore antico della città. Completano la proposta enoturistica il **Wine Not?**, **Wine Bistrot** adiacente all'hotel che propone e valorizza le eccellenze del territorio, e l'**Hotel Monteconero** ex monastero affacciato sul mare di Sirolo e immerso nel parco naturale del Conero.



# LH2 EXTRA BRUT **VERSION**

METODO CLASSICO

## METODO CLASSICO

**VITIGNO:** Verdicchio e Chardonnay  
*la percentuale dei vitigni varia  
in base alla Version*

**PRIMA ANNATA:** 2011

**AREA DI PRODUZIONE:** Marche,  
Colline del Verdicchio

**VENDEMMIA:** eseguita a mano,  
Chardonnay inizio/metà agosto,  
Verdicchio a metà/fine agosto

**ALTITUDINE VIGNETI:** dai 150 ai 350  
metri sul livello del mare

**TERRENO:** molto profondo, franco  
argilloso e mediamente calcareo

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**ESPOSIZIONE:** sud, ovest, nord, est

**DENSITÀ:** 2.777 - 4.273 viti/ettaro

**RESA MASSIMA:** 70/90 q.li per ettaro

**RESA UVA IN VINO:** 60%

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice  
del mosto fiore poi raffreddato  
rapidamente e decantato in maniera  
statica

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:**  
Verdicchio in acciaio inox  
Chardonnay 8 mesi in legno piccolo

**AFFINAMENTO:** 25-30 mesi sui lieviti  
prima del remuage e della sboccatura



“ Dal colore giallo paglierino,  
con un perlage persistente e fine,  
e un profumo molto elegante.  
Emergono note floreali e fruttate,  
con fragranze di bergamotto  
e mandarino. Percettibili in  
maniera delicata e armoniosa  
i sentori tipici dell'affinamento  
sui lieviti. In bocca ha un ingresso  
cremoso che si combina a una  
piacevole effervescenza; nel finale,  
di buona persistenza, spiccano  
sapidità e sfumature fresche  
di frutta secca. ”

 Flute con la pancia più larga  
e apertura stretta

 Ideale con piatti a base  
di pesce, crostacei, frutti  
di mare crudi

 6-8°C



# LA HOZ

## METODO CLASSICO NATURE

### METODO CLASSICO

**VITIGNO:** Verdicchio 80%,  
Chardonnay 20%

**PRIMA ANNATA:** 2008

**AREA DI PRODUZIONE:** Marche,  
Colline del Verdicchio

**VENDEMMIA:** eseguita a mano,  
Chardonnay inizio/metà agosto,  
Verdicchio a metà/fine agosto

**ALTITUDINE VIGNETI:** dai 200 ai 350  
metri sul livello del mare

**TERRENO:** molto profondo, franco  
argilloso e mediamente calcareo

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**ESPOSIZIONE:** sud, ovest, nord, est

**DENSITÀ:** 2.777 - 4.273 viti/ettaro

**RESA MASSIMA:** 60/70 q.li per ettaro

**RESA UVA IN VINO:** 50%

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice  
del mosto fiore poi raffreddato  
rapidamente e decantato in maniera  
statica

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:**  
Verdicchio in acciaio/cemento,  
Chardonnay in legno

**AFFINAMENTO:** 50 mesi sui lieviti  
prima del remuage e della sboccatura



“ Dal colore giallo paglierino brillante e intenso, si presenta con un perlage persistente. Il bouquet enfatizza note variegata ed eleganti, ricche di sentori floreali e fruttati, in particolare le fragranze sono di agrumi, pasticceria e tostatura. Al palato l'ingresso è decisamente avvolgente, pieno e sapido; nel lungo e carezzevole finale spiccano mineralità e sfumature di mandorla amara e nocciola tostata. ”

 Flute con la pancia più larga e apertura stretta

 Ideale con piatti a base di pesce, crostacei, frutti di mare crudi

 6-8°C



# LA HOZ ROSÉ

## METODO CLASSICO NATURE

### METODO CLASSICO

**VITIGNO:** Montepulciano 100%

**PRIMA ANNATA:** 2013

**AREA DI PRODUZIONE:** Marche, Conero

**VENDEMMIA:** eseguita a mano a fine agosto, inizio settembre

**ALTITUDINE VIGNETI:** 100/150 metri sul livello del mare

**TERRENO:** molto profondo, franco argilloso limoso, molto calcareo

**ALLEVAMENTO:** Cordone Speronato, Guyot

**ESPOSIZIONE:** sud-est, sud-ovest

**DENSITÀ:** 2976 - 5680 viti/ettaro

**RESA MASSIMA:** 80/90 q.li/ettaro

**RESA UVA IN VINO:** 50%

**VINIFICAZIONE:** le uve dopo la diraspatura effettuano una brevissima macerazione a freddo

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:** in acciaio inox

**AFFINAMENTO:** 30 mesi sui lieviti prima del remuage e della sboccatura



“ Dal colore rosa salmone brillante e luminoso, si presenta con un corredo aromatico complesso, intenso e ben equilibrato; al naso emergono note di lievito, frutti a bacca rossa, melograno e buccia di arancia. In chiusura si evidenzia un singolare sottofondo di pietra focaia. Al palato l'ingresso è succoso, morbido e piacevolmente fresco. Finale elegante e minerale. ”

 Flute con la pancia più larga e apertura stretta

 Ideale con piatti di pesce in salsa, pesci grassi, salumi e carni bianche

 6-8°C



## VECCHIE VIGNE HISTORICAL

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE

VINO BIANCO  bio

VITIGNO: Verdicchio 100%

PRIMA ANNATA: 2018

AREA DI PRODUZIONE: Marche,  
Colline del Verdicchio. Montecarotto,  
Vigna "Vecchie Vigne"

VENDEMMIA: eseguita a mano tra fine  
settembre e la prima decade di ottobre

ALTITUDINE VIGNETI: 310 metri  
sul livello del mare

TERRENO: molto profondo, franco  
argilloso, fresco

ALLEVAMENTO: doppio capovolto

ESPOSIZIONE: est

DENSITÀ: 1666 viti/ettaro

RESA MASSIMA: 60 q.li/ettaro

RESA UVA IN VINO: 60%

VINIFICAZIONE: pressatura soffice  
del mosto fiore poi raffreddato  
rapidamente e decantato in maniera  
statica

FERMENTAZIONE ALCOLICA:  
in acciaio inox

AFFINAMENTO: 18 mesi sur lie  
in vasche di cemento, poi circa 36 mesi  
in piccoli serbatoi di acciaio



“ *Colore giallo paglierino con riflessi luminosi di color verde tenue. Olfattivamente si svela sfaccettato e in continuo dinamismo, ondeggiando tra note agrumate fresche, cera di candela e sfumature floreali. Gustativamente si presenta avvolgente e ritmico, con una spiccata salinità salmastra e un'energia fuori dal comune.* ”

 Calice di media ampiezza

 Carne bianca arrosto, pesce arrosto, paste ripiene

 10-11°C



# VECCHIE VIGNE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE

## VINO BIANCO

**VITIGNO:** Verdicchio 100%

**PRIMA ANNATA:** 2001

**AREA DI PRODUZIONE:** Marche,  
Colline del Verdicchio

**VENDEMMIA:** eseguita a mano a fine  
settembre, prima decade di ottobre

**ALTITUDINE VIGNETI:** dai 250  
ai 300 metri sul livello del mare

**TERRENO:** molto profondo, franco  
argilloso, fresco

**ALLEVAMENTO:** doppio capovolto

**ESPOSIZIONE:** est

**DENSITÀ:** 1666 viti/ettaro

**RESA MASSIMA:** 60/70 q.li/ettaro

**RESA UVA IN VINO:** 60%

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice  
del mosto fiore poi raffreddato  
rapidamente e decantato in maniera  
statica

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:**  
in acciaio inox

**AFFINAMENTO:** 10 mesi sui propri lieviti  
nei serbatoi in cemento, poi 6 mesi  
in bottiglia



“ Il bellissimo colore giallo paglierino brillante, i vivaci riflessi verdognoli e la scorrevolezza nel bicchiere, anticipano un ampio bouquet di ginestra, camomilla, pera, con piacevoli sentori di menta selvatica, salvia e nocciola. In bocca colpisce per la sua eleganza: asciutto e fresco, con un'acidità che si integra perfettamente con la struttura del vino. Lungo finale sapido e salato. ”

 Calice di media ampiezza  
a tendenza sferica

 Carne bianca arrosto, pesce  
arrosto, paste ripiene

 12-14°C



# PLENIO

## CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA DOCG CLASSICO

### VINO BIANCO

**VITIGNO:** Verdicchio 100%

**PRIMA ANNATA:** 1995

**AREA DI PRODUZIONE:** Marche,  
Colline del Verdicchio

**VENDEMMIA:** eseguita a mano a fine  
settembre, prima decade di ottobre

**ALTITUDINE VIGNETI:** dai 250 ai 300  
metri sul livello del mare

**TERRENO:** molto profondo,  
franco argilloso

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**ESPOSIZIONE:** est

**DENSITÀ:** 2380 viti/ettaro

**RESA MASSIMA:** 70-90 q.li/ettaro

**RESA UVA IN VINO:** 60%

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice  
del mosto fiore poi raffreddato  
rapidamente e decantato in maniera  
statica

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:**  
il 40% in botti di rovere da 50 hl,  
il 60% in acciaio

**AFFINAMENTO:** 12 mesi sui lieviti  
nei propri contenitori di fermentazione,  
poi minimo 6 mesi in bottiglia



“ Un vino di splendida consistenza e grande raffinatezza. Il colore è giallo paglierino intenso, con riflessi dorati; al naso si rivela fresco e penetrante, con sentori leggermente di frutta matura, miele, mandorla amara ed erbe aromatiche, con una leggera balsamicità di sottofondo; tipica la nota di anice, timbro del vitigno d'origine. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso: un attacco fresco e piacevole morbidezza, equilibrato dall'alcol, vellutato, ricco ma dotato di grande freschezza e salinità. Il finale è molto persistente, con lunghi ricordi di mela, susina e mandorla. Splendida sapidità al retrogusto. ”

 Calice di media ampiezza  
a tendenza sferica

 Paste ripiene, carne bianca  
arrosto, pesce arrosto

 12-14°C



# LE BUSCHE

## MARCHE IGT CHARDONNAY

### VINO BIANCO

**VITIGNO:** Chardonnay 100%

**PRIMA ANNATA:** 1986

**AREA DI PRODUZIONE:** Marche,  
Colline del Verdicchio

**VENDEMMIA:** eseguita a mano tra fine  
agosto e i primi giorni di settembre

**ALTITUDINE VIGNETI:** 300 metri  
sul livello del mare

**TERRENO:** molto profondo,  
franco argilloso

**ALLEVAMENTO:** Guyot semplice

**ESPOSIZIONE:** est-ovest

**DENSITÀ:** 1666 - 3846 viti/ettaro

**RESA MASSIMA:** 60-70 q.li/ettaro

**RESA UVA IN VINO:** 60%

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice  
del mosto fiore poi raffreddato  
rapidamente e decantato in maniera  
statica

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:**  
in tonneau usati per 10-15 giorni;  
il 40% del vino passa attraverso la  
fermentazione malolattica

**AFFINAMENTO:** 6 mesi sui lieviti  
nei propri contenitori di fermentazione,  
poi ulteriori 6 mesi in bottiglia

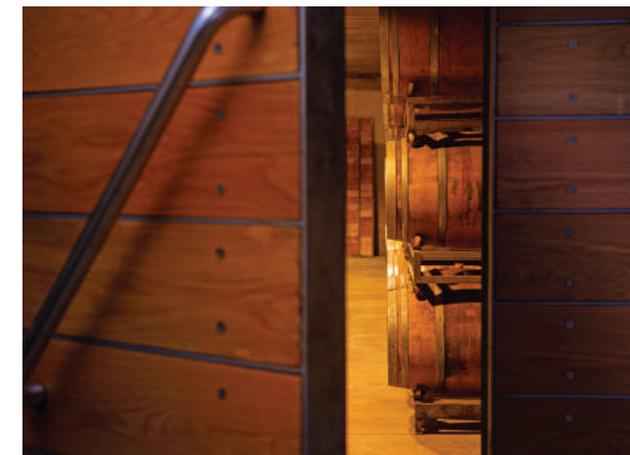


“ Dal colore giallo paglierino luminoso, con riflessi verdognoli, al naso ha leggere note agrumate, con fiori di campo, margherita e camomilla, intenso e ampio, su un fondo di frutta esotica e leggera tostatura. Ingresso sapido e fresco, con leggeri sentori di pietra focaia e fiori bianchi, seguiti da finale lungo, persistente e profondo. ”

 Calice di media ampiezza  
a tendenza sferica

 Ideale con piatti di pesce  
in salsa, carni bianche  
e formaggi non troppo stagionati

 12-14°C



# MAXIMO

## MARCHE BIANCO IGT

### MUFFA NOBILE

**VITIGNO:** Sauvignon Blanc 100%

**PRIMA ANNATA:** 1992

**AREA DI PRODUZIONE:** Marche,  
Colline del Verdicchio

**VENDEMMIA:** eseguita a mano in tre  
passaggi, da metà ottobre a dicembre

**ALTITUDINE VIGNETI:** dai 100 ai 150  
metri sul livello del mare

**TERRENO:** moderatamente profondo,  
franco argilloso-limoso, calcareo  
con presenza di scheletro da deposito  
alluvionale. Terrazze alluvionali

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**ESPOSIZIONE:** nord

**DENSITÀ:** 2767-4273 viti/ettaro

**RESA MASSIMA:** 30 q.li/ettaro

**RESA UVA IN VINO:** 50%

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice  
del mosto che viene fatto fermentare,  
sui propri lieviti, ad una temperatura  
di 15°C per un mese

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:**  
in acciaio inox

**AFFINAMENTO:** un anno in piccoli  
contenitori di acciaio inox, poi 12 mesi  
in bottiglia



“ Dal bellissimo color oro  
percorso da riflessi ambrati,  
al naso esprime profumi spiccati  
di miele, albicocca e pesca seguiti  
da aromi di fico maturo, canditi  
ed agrumi. Ricco in bocca,  
dove l'elegante acidità fluidifica  
la dolcezza, morbido  
ed equilibrato con nitida  
rinfrescante persistenza. ”

 Calice di piccole dimensioni  
con corpo ampio e apertura stretta

 Vino da meditazione, perfetto  
con la pasticceria, in particolare  
quella secca, e formaggi piccanti

 10-12°C



# CAMPO SAN GIORGIO

## CONERO RISERVA DOCG

### VINO ROSSO

**VITIGNO:** Montepulciano 100%

**PRIMA ANNATA:** 2009

**AREA DI PRODUZIONE:** Marche, Conero

**VENDEMMIA:** eseguita a mano  
in ottobre

**ALTITUDINE VIGNETI:** 150 metri  
sul livello del mare

**TERRENO:** profondo, franco argilloso  
e molto calcareo

**ALLEVAMENTO:** Alberello

**ESPOSIZIONE:** est

**DENSITÀ:** 7936 viti/ettaro

**RESA MASSIMA:** 50/60 q.li/ettaro

**RESA UVA IN VINO:** 70%

**VINIFICAZIONE:** all'uva diraspata viene  
aggiunta una piccola percentuale  
di grappoli interi. Entrambi  
non vengono sottoposti a pigiatura

**FERMENTAZIONE ALCOLICA  
E MALOLATTICA:** in fermentini  
di acciaio per un periodo  
di 14-16 giorni, successivamente  
la fermentazione malolattica

**AFFINAMENTO:** in legno piccolo  
per 12 mesi, botte grande rovere  
per 12 mesi, in bottiglia per 8/10 mesi



“ Di colore rosso rubino intenso e impenetrabile, con riflessi vivaci e purpurei. Bouquet pieno e spiccatamente fruttato con ciliegia matura, prugna e buccia d'arancia, sentori che si amalgamano alla speziatura dolce, come radice di liquirizia e vaniglia. Al gusto risulta profondo e avvolgente: la dolcezza del frutto accompagna il palato determinando armonia e tannini setosi. Note di erbe aromatiche che donano un finale lungo, persistente e di grande eleganza. ”

 Calice di grande dimensione, con corpo piuttosto ampio

 Piatti ricchi e saporiti a base di carni rosse, selvaggina e cacciagione. Formaggi piccanti e stagionati

 16-18°C



# CÚMARO

## CONERO RISERVA DOCG

### VINO ROSSO

**VITIGNO:** Montepulciano 100%

**PRIMA ANNATA:** 1985

**AREA DI PRODUZIONE:** Marche, Conero

**VENDEMMIA:** eseguita a mano  
in ottobre

**ALTITUDINE VIGNETI:** dai 150 ai 200  
metri sul livello del mare

**TERRENO:** profondo, franco argilloso,  
a tratti sabbioso, calcareo con discreta  
presenza di scheletro

**ALLEVAMENTO:** Cordone Speronato,  
Guyot

**ESPOSIZIONE:** sud, sud-ovest

**DENSITÀ:** 2976/5681 viti/ettaro

**RESA MASSIMA:** 60/80 q.li/ettaro

**RESA UVA IN VINO:** 70%

**VINIFICAZIONE:** tradizionale,  
in acciaio inox, con uva diraspata  
e leggermente pigiata

**FERMENTAZIONE ALCOLICA  
E MALOLATTICA:** in acciaio inox

**AFFINAMENTO:** in legno piccolo  
per un periodo di 12-14 mesi e poi  
in bottiglia per circa 12 mesi



“ Dal colore rosso rubino  
profondo, con riflessi granata,  
sa regalare un bouquet intenso  
da cui emerge fin da subito un bel  
fruttato maturo di prugna, ribes  
e marasca, su un fondo speziato  
di pepe nero, vaniglia e tabacco.  
In bocca è morbido e avvolgente,  
con tannini ben levigati  
e un piacevole finale asciutto  
ed elegante. ”

 Calice di grande dimensione  
con corpo piuttosto ampio

 Grande compagno di carni  
rosse al sangue, selvaggina  
da piuma e formaggi stagionati

 16-18°C



# PELAGO

## MARCHE ROSSO IGT

### VINO ROSSO

**VITIGNO:** Montepulciano 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 10%

**PRIMA ANNATA:** 1994

**AREA DI PRODUZIONE:** Marche, Conero

**VENDEMMIA:** eseguita a mano, primi di settembre per il Merlot, fine settembre per il Cabernet Sauvignon e in ottobre per il Montepulciano

**ALTITUDINE VIGNETI:** dai 100 ai 150 metri sul livello del mare

**TERRENO:** molto profondo, franco argilloso limoso, molto calcareo

**ALLEVAMENTO:** Cordone Speronato, Guyot

**ESPOSIZIONE:** sud-est, sud-ovest

**DENSITÀ:** 2976 - 5680 viti/ettaro

**RESA MASSIMA:** 50/70 q.li/ettaro

**RESA UVA IN VINO:** 70%

**VINIFICAZIONE:** tradizionale, in acciaio inox, con uva diraspata e leggermente pigiata

**FERMENTAZIONE ALCOLICA E MALOLATTICA:** in acciaio inox

**AFFINAMENTO:** in legno piccolo per un periodo di 14 mesi e poi in bottiglia per circa 12 mesi

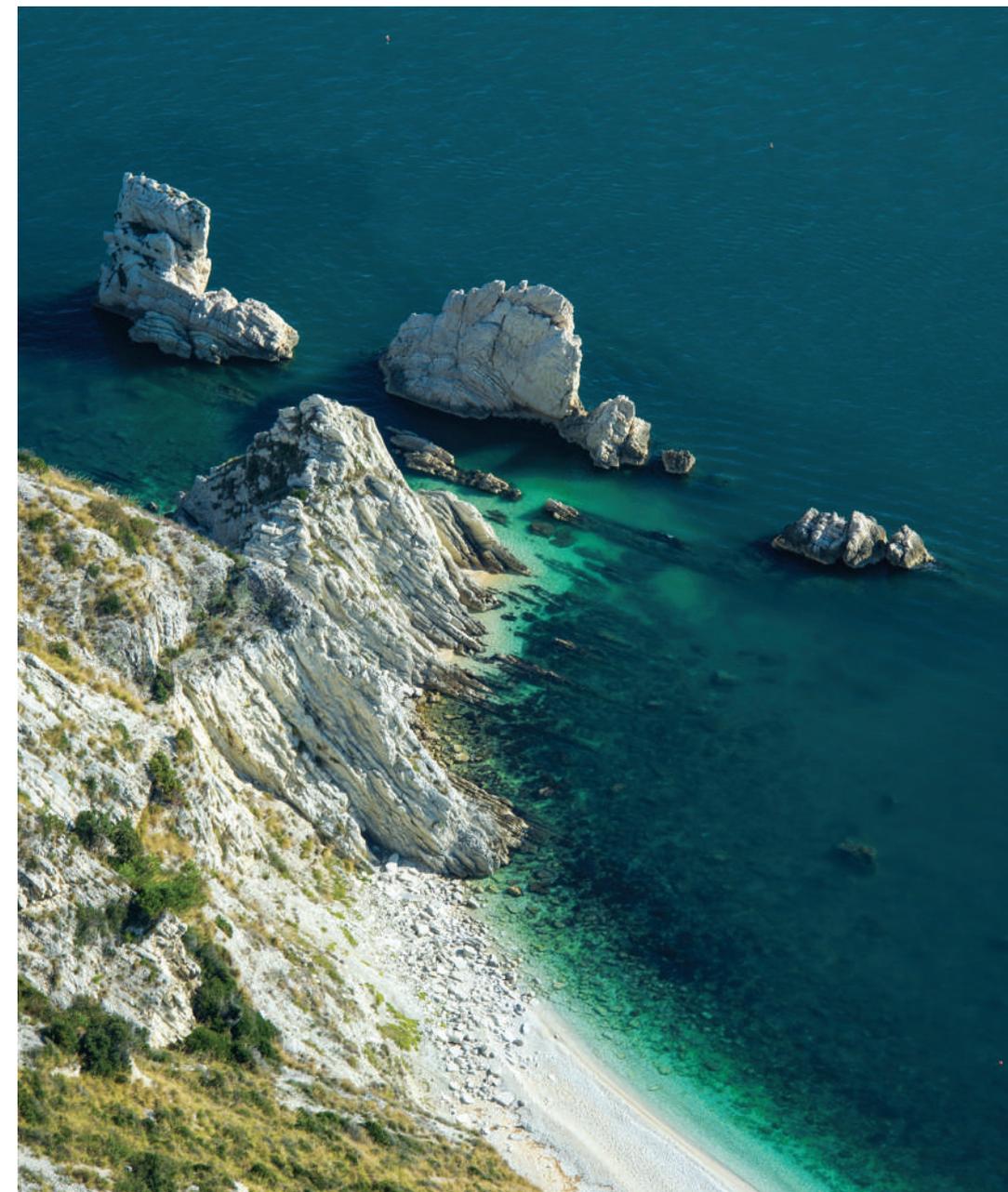


“ Il colore è un rosso rubino impenetrabile, con riflessi porpora. Al naso si liberano profumi intensi, puliti e raffinati: fragranze speziate di caffè, pepe nero, liquirizia e tabacco che si aprono su fondo di erba e fieno tipici del Cabernet. In bocca l'impatto è di frutti di bosco, vaniglia e aromi minerali; tannini importanti ma evoluti, con sensazioni gustative in armonia con la grande eleganza di questo vino. ”

🍷 Calice di grande dimensione con corpo piuttosto ampio

🍴 Si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina da piuma e formaggi stagionati

🌡️ 16-18°C



# CENTOVIE

## COLLI APRUTINI IGT PECORINO

VINO BIANCO 

**VITIGNO:** Pecorino 100%

**PRIMA ANNATA:** 2015

**AREA DI PRODUZIONE:** Abruzzo,  
Roseto degli Abruzzi

**VENDEMMIA:** eseguita a mano  
nella prima decade di settembre

**ALTITUDINE VIGNETI:** 150/200 metri  
sul livello del mare

**TERRENO:** franco argilloso, profondo  
con un'importante componente  
sabbiosa e scheletro

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**ESPOSIZIONE:** sud-est,  
sud-ovest

**DENSITÀ:** 4000 viti/ettaro

**RESA MASSIMA:** 80/90 q.li/ettaro

**RESA UVA IN VINO:** 60%

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice,  
il mosto fiore viene separato dal mosto  
di pressatura, e poi raffreddato  
e decantato in maniera statica

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:**  
in acciaio inox

**AFFINAMENTO:** in cemento per 12  
mesi. In bottiglia per 5 mesi



“ Di colore giallo paglierino brillante e intenso con riflessi luminosi. Al naso spiccano in apertura sentori di agrumi, frutta a polpa bianca e fiori di campo; a seguire emergono note di erbe aromatiche, leggermente speziate e molto eleganti. Al palato si distingue per finezza, persistenza e freschezza con un ritorno degli aromi riscontrati nella percezione olfattiva e grande sapidità che conferma il carattere di mineralità caratteristico del Pecorino. ”

 Calice di media ampiezza  
a tendenza sferica

 Paste ripiene, carne bianca  
arrosto, pesce arrosto

 12-14°C



# CENTOVIE

## COLLI APRUTINI IGT ROSATO

### VINO ROSATO

**VITIGNO:** Montepulciano 100%

**PRIMA ANNATA:** 2018

**AREA DI PRODUZIONE:** Abruzzo,  
Roseto degli Abruzzi

**VENDEMMIA:** eseguita a mano  
a fine settembre

**ALTITUDINE VIGNETI:** 200 metri  
sul livello del mare

**TERRENO:** franco argilloso,  
a tratti sabbioso con buona presenza  
di scheletro

**ALLEVAMENTO:** Tendone, Filari

**ESPOSIZIONE:** sud-est

**DENSITÀ:** 1600 viti/ettaro (Tendone);  
5000 viti/ettaro (Filari)

**RESA MASSIMA:** 120 q.li/ettaro

**RESA UVA IN VINO:** 50%

**VINIFICAZIONE:** breve macerazione  
a bassa temperatura e pressatura  
soffice

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:**  
in acciaio inox a temperatura  
controllata, 16°C

**AFFINAMENTO:** in acciaio inox  
per 3-4 mesi



“ Di colore rosa delicato,  
elegante, con riflessi brillanti.  
Al naso è floreale, con delicati  
sentori agrumati. In bocca  
è elegante e fresco, con buona  
acidità che sviluppa sentori  
di ciliegia rossa, pompelmo rosa  
e un piacevole finale complesso  
e durevole. ”

 Calice di media ampiezza  
a tendenza sferica

 Paste ripiene, carne bianca  
arrosto, pesce arrosto

 12-14°C



# CENTOVIE

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

### VINO ROSSO bio

**VITIGNO:** Montepulciano 100%

**PRIMA ANNATA:** 2015

**AREA DI PRODUZIONE:** Abruzzo,  
Roseto degli Abruzzi

**VENDEMMIA:** eseguita a mano  
in ottobre

**ALTITUDINE VIGNETI:** 200 metri  
sul livello del mare

**TERRENO:** franco argilloso,  
a tratti sabbioso con buona presenza  
di scheletro

**ALLEVAMENTO:** Tendone, Filari

**ESPOSIZIONE:** sud-est

**DENSITÀ:** 1600 viti/ettaro (Tendone)  
5000 viti/ettaro (Filari )

**RESA MASSIMA:** 80 q.li/ettaro

**RESA UVA IN VINO:** 70%

**VINIFICAZIONE:** tradizionale in acciaio  
inox, con uva diraspata e leggermente  
piggiata

**FERMENTAZIONE ALCOLICA  
E MALOLATTICA:** in acciaio inox,  
seguita da fermentazione malolattica

**AFFINAMENTO:** in parte in legno  
piccolo, in parte in botti tradizionali  
per un periodo di 12-14 mesi



“ Di colore rubino intenso  
con sfumature violacee,  
ha un profumo persistente  
con richiami all'amarena,  
alla liquirizia, alle spezie.  
Al gusto si presenta come un vino  
complesso ed equilibrato in cui  
freschezza e tannini risultano  
ben integrati. ”

 Calice di grande dimensione  
con corpo piuttosto ampio

 Carni rosse al sangue,  
selvaggina da piuma  
e formaggi stagionati

 16-18°C





**UMANI RONCHI**

Via Adriatica 12, 60027 - Osimo (AN)

Tel. +39 071 7108019

Email: [wine@umanironchi.it](mailto:wine@umanironchi.it)

[www.umanironchi.com](http://www.umanironchi.com)





GRAFICA FABIO CREMONESI / FOTO FRANCESCO VIGNALI

