

Umani Ronchi, una storia di confine tra terra, mare, vino e vite

scritto da Andrea Mucci | 06/09/2019



Centovie è il nuovo rosato dell'azienda i cui vigneti si snodano dalle Marche all'Abruzzo. Ottenuto esclusivamente con uve Montepulciano d'Abruzzo, è un vino delicato ed elegante

Umani Ronchi è di proprietà della **famiglia Bianchi-Bernetti** e produce vini dal 1957 su una dorsale che si sviluppa da **Serra dei Conti nelle Marche** e si spinge più a sud, verso Roseto degli Abruzzi (Teramo), tra collina e mare, in una straordinaria geometria di colori in movimento.

Un po' di storia...

L'attività dell'azienda inizia su impulso di **Massimo Bernetti** a Cupramontana e oggi prosegue anche con il figlio Michele in una conduzione armonica, fatta di obiettivi comuni e condivisi, che parte dalla cura e dal rigore nella custodia delle vigne, sino alla progettazione delle cantine e dei

processi produttivi.

Negli ultimi 50 anni gli ettari complessivi di **Umani Ronchi** sono quasi raddoppiati, con investimenti mirati alla valorizzazione dei vigneti principe delle due regioni, il [Verdicchio](#) ed il [Montepulciano d'Abruzzo](#).

La produzione (totalmente biologica), avviene oggi su circa 210 ettari dislocati su tre macro-territori: **Castelli di Jesi, Conero** e [Abruzzo](#) e sviluppa circa 3 milioni di bottiglie l'anno con 20 tipologie di vino, esportate in 60 Paesi di tutti i continenti.

Centovie Umani Ronchi, Colli Aprutini IGT Rosato 2018

Abbiamo degustato in esclusiva questo **nuovissimo vino rosato**, realizzato **esclusivamente con uve Montepulciano d'Abruzzo** e la cui prima produzione è quella della **vendemmia 2018**.

Il nome "**Centovie**" nasce da un progetto che prende vita da anni di studi e sperimentazioni e dopo la produzione del **Pecorino Colli Aprutini IGT**, prima annata nel 2015. La linea si completa con il **Montepulciano d'Abruzzo doc**.

I terreni, esposti a sud est, sono ubicati sui Monti Pagano tra Roseto degli Abruzzi e Morro d'Oro, e hanno fondi di tipo alluvionale e con uno strato argilloso/sabbioso che lascia affiorare a tratti la ghiaia sottostante. La loro altitudine, posta a circa 200 mt s. l.m. fa sì che tra la notte ed il giorno vi siano anche accettabili escursioni termiche.

La **vendemmia viene eseguita a mano** a fine settembre, la vinificazione è a breve macerazione a bassa temperatura e pressatura soffice, cui seguono la fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata a 16° e l'**affinamento in acciaio inox** per 3-4 mesi.

Il nuovo progetto, racchiude l'obiettivo finale di realizzare un vino capace di coniugare la forza del Montepulciano d'Abruzzo con uno stile di vinificazione soft che ne esalti perfettamente le sfumature fresche e fruttate.

Umani Ronchi è protagonista di una viticoltura attenta a valorizzare un territorio di confine, unico e irripetibile, insito di sperimentazione e tradizione che, assieme alle favorevoli condizioni ambientali e climatiche, consentono di rispettare la terra e gli uomini.