

## Cena degustazione Assosommelier a Colonnella: Umani Ronchi onora il titolo di Cantina dell'anno 2024

3 Dicembre 2023



COLONNELLA - L'Osteria "Cento Lire" di Colonnella (Teramo) ha fatto da cornice ad una cena/degustazione organizzata dalla delegazione Assosommelier di Teramo in collaborazione con Assosommelier Marche. L'evento ha visto protagonisti i vini di Umani Ronchi, miglior cantina dell'anno 2024 per il Gambero Rosso.

Il percorso della serata è stato guidato con maestria da **Sonia Petruzza**, delegata Assosommelier di Teramo, **Gabriele Ordinelli**, presidente di Assosommelier Marche, e **Fabio Centinaro**, enologo ed ultimo acquisto di Assosommelier Teramo, insieme ad **Alessio Glorio** di Umani Ronchi. Con un linguaggio sobrio e pulito, hanno sapientemente raccontato i

vini proposti durante la serata, regalando un'esperienza unica che ha coniugato cultura e gusto.

I piatti dell'Osteria Cento Lire hanno accompagnato in modo eccellente il percorso enologico. Si è iniziato con il LH2 Brut, un metodo classico cuvée composto per il 65% da verdicchio e per il 35% da chardonnay. Questo vino, con i suoi 30 mesi sui lieviti, ha aperto la serata in modo avvincente, sposandosi con il carpaccio di manzo con spuma di parmigiano e tartufo del Gran Sasso.

L'itinerario è proseguito con una crema allo zafferano accostata a una tartare di fungo cardoncello, in perfetto abbinamento con il Verdicchio dei Castelli di Jesi classico, il Vecchie vigne Bio 2021. Proveniente da filari impiantati nei primi anni '70 del vigneto di Montecarotto (Ancona), questo verdicchio si distingue per il lungo affinamento in cemento e successivo in bottiglia, potenzialmente capace di sfidare grandi bianchi a livello mondiale.

La degustazione ha toccato l'apice con l'arrivo di un'autentica perla, l'Historical Castelli di Jesi classico Superiore 2018. Questo nettare è un tributo al verdicchio, con la sua capacità di comunicare con il tempo. Proveniente da una particella isolata tra le storiche vigne di Montecarotto, ha affinato oltre 5 anni, esprimendo tutte le sfumature del verdicchio con potenza, eleganza e complessità.

Segue una ceppa artigianale con ragù di agnello, deliziando i presenti e accostandosi al Cumaro Conero riserva Docg 2019, selezione storica di Montepulciano in purezza. Questo vino riposa in botte piccola per 12 mesi e poi 8 mesi in bottiglia, accompagnando con maestria il piatto.

La cena si è chiusa in bellezza con il ben noto Pelago Marche rosso Igt 2019, un vino rosso complesso e raffinato composto da 40% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot e 50% Montepulciano. Maturato in legno piccolo per 14 mesi e successivamente affinato in bottiglia per 12, il Pelago ha sposato con grande eleganza lo spezzatino di castrato alle erbe con quenelle di polenta, conquistando anche i palati più audaci.

La cantina Umani Ronchi, protagonista della viticoltura marchigiana e abruzzese da oltre 60 anni, ha dimostrato ancora una volta di interpretare al meglio le varietà autoctone, regalando grandi vini.

## LE FOTO



















