

VINO, ECCO IL CENTOVIE ROSATO DI UMANI RONCHI CON UVE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

21 Febbraio 2019



OSIMO – Il 2019 porta nei calici le sfumature fresche e fruttate del primo rosè fermo firmato Umani Ronchi. Dopo aver raccolto con successo la sfida delle bollicine con il La Hoz Rosè, il Metodo Classico prodotto nella zona del Conero e lanciato a Vinitaly 2018, la storica cantina con sede ad Osimo (Ancona), eccellenza nel panorama enologico nazionale ed internazionale, prosegue il suo viaggio in rosa con una nuova etichetta.

Si chiama Centovie Rosato ed è il primo rosato fermo biologico, imbottigliato dall'azienda vitivinicola il cui nome è legato all'eccellenza del Verdicchio dei Castelli di Jesi e del Rosso Conero, due rinomate specialità enologiche marchigiane, ma anche ad alcune apprezzate etichette tipiche dei Colli Aprutini.

Proprio in Abruzzo, dove l'azienda possiede circa 35 ettari di vigneto, nasce il Centovie Rosato, una scelta frutto di anni di passione per il vino e la terra, ma anche di una continua sperimentazione, che stimola da sempre la cantina di proprietà della famiglia Bianchi-Bernetti ad innovarsi.

“Il nome Centovie – spiega in una nota il titolare di Umani Ronchi **Michele Bernetti** – indica uno spazio geografico, quello di Roseto degli Abruzzi, dove le nostre vigne sono contaminate dalla vicinanza del Gran Sasso e dove la natura cresce rigogliosa e in armonia. Centovie è anche una parola che rappresenta simbolicamente la partenza e l'arrivo delle molteplici diramazioni della vita, del lavoro e dei sentimenti. Nel nostro caso Centovie segna un percorso iniziato nel 2015 con il Pecorino e che prosegue oggi con il primo vino rosato biologico Umani Ronchi. Un percorso che si completerà idealmente con il Montepulciano d'Abruzzo, la cui presentazione avverrà in anteprima a Vinitaly 2019”.

Capace di coniugare la forza espressiva del vitigno di Montepulciano d'Abruzzo con uno stile di vinificazione soffice e delicato, nel Centovie Rosato, così come nel Pecorino, torna il tratto distintivo della pianta di limone che da decenni vive accanto alla vecchia casa colonica immersa nella tenuta d'Abruzzo.

Di colore rosa delicato, elegante con riflessi brillanti, floreale al naso, il nuovo rosè Umani Ronchi allietta il palato con delicati sentori agrumati di ciliegia rossa, pompelmo rosa e con un piacevole finale complesso e durevole.

Proposto in abbinamento a paste ripiene, carne bianca arrosto e pesce arrosto, la sua versatilità lo rende anche compagno perfetto per l'aperitivo, accostato a piatti freschi ed altre sfiziosità.

“Il rosè – prosegue Bernetti – è sempre più amato e ricercato sui mercati mondiali, tendenza confermata anche in Italia, dove negli ultimi anni questa tipologia di vino sta registrando una significativa crescita e dove sta gradualmente cambiando l'approccio dei consumatori. Abbiamo così deciso di scommettere su questa per noi nuova declinazione, che va ad arricchire il cammino enologico della nostra azienda”.