



---

## UMANI RONCHI EXTRA BRUT

---

### **Vitigno**

Verdicchio 65%, Chardonnay 35%

### **Prima annata**

2011

### **Area di produzione**

Marche, Castelli di Jesi

---

Dopo alcuni anni di sperimentazione, con prove di vinificazione e spumantizzazione di diversi vitigni e diversi blend, esce nel 2011 il Metodo Classico EXTRA BRUT Umani Ronchi. L'impiego di basi di diversa provenienza ha permesso di esaltare al massimo l'unicità del terroir di appartenenza, ovvero i migliori appezzamenti coltivati nell'area "Classica" del Verdicchio dei Castelli di Jesi. Una cuvée prodotta da uve di Verdicchio e Chardonnay fatte maturare sia in acciaio che in legno piccolo, per raggiungere una maggiore complessità aromatica. Il successivo affinamento sui lieviti per 30 mesi dà origine ad uno spumante dal carattere netto, di spessore ed estremamente invitante.

## CARATTERISTICHE GENERALI

---

### **Il Vigneto**

I vigneti, di età compresa tra gli otto e i trenta anni, allevati a Guyot, sono situati nella fascia collinare che va dai 200 ai 350 metri sul livello del mare, sulle due sponde opposte della valle dell'Esino. I terreni, che risalgono a formazioni plio-pleistoceniche, si caratterizzano per essere molto profondi, franco argillosi e mediamente calcarei. La resa dei vigneti non supera mai i 70 q.li per ettaro.

### **Vendemmia**

E' eseguita a mano, con le uve raccolte e trasportate in cassette. Normalmente si svolge in due tempi: lo Chardonnay viene raccolto a metà agosto e il Verdicchio verso la fine dello stesso mese. Per ogni annata si scelgono, a seconda dell'andamento climatico, le uve dove si è mantenuto il giusto equilibrio tra accumulo di zuccheri e livello di acidità. Il primo non deve superare i 15°-16° BABO e l'acidità deve aggirarsi intorno ai 9-10 gr/lt.

### **Vinificazione**

Dopo una pressatura soffice il mosto fiore viene raffreddato rapidamente per poi essere decantato in maniera statica. La fermentazione alcolica dello Chardonnay si svolge in vasche d'acciaio e il successivo affinamento avviene in legno piccolo per circa 8-10 mesi. Il Verdicchio viene fatto fermentare e affinare per 10 mesi in serbatoi di acciaio. Successivamente viene eseguito l'assemblaggio tra le basi da spumantizzare provenienti da diverse annate, per poi iniziare la presa di spuma, che ha una durata di due mesi, a temperatura esterna controllata. L'affinamento in bottiglia, che continua per 30 mesi, garantisce l'inconfondibile sentore dovuto al contatto e all'autolisi dei lieviti. Dopo la sboccatura lo spumante riposa ulteriormente per altri 2-3 mesi prima dell'immissione nel mercato. Il residuo zuccherino è pari a 3,9 gr/lt.

### **Formato disponibile**

Bottiglie da 0,75 lt. 1,5 lt.

## CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

---

### **Bicchieri di servizio**

Flute con la pancia più larga e apertura stretta, caratteristiche che consentono l'ossigenazione del vino e quindi il giusto sviluppo degli aromi complessi e terziari degli spumanti metodo classico millesimati o maturi, senza compromettere per questo l'evoluzione e l'apprezzamento del perlage.

### **Abbinamenti**

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

### **Temperatura di servizio**

6-8°C