

Comunicato stampa, 27 settembre 2024

**AL G7 DI SIRACUSA SI BRINDA CON LE BOLLICINE UMANI RONCHI**

**Questa sera, nella cena di gala, il Metodo Classico Spumante LH2 della cantina marchigiana sarà abbinato ad uno dei piatti preparati dal grande chef Massimo Bottura**

*Osimo (Ancona)* - La cantina Umani Ronchi, eccellenza marchigiana con sede ad Osimo e punto di riferimento nel panorama enologico nazionale ed internazionale, sarà protagonista questa sera, venerdì 27 settembre, a Siracusa, della cena di gala con le massime istituzioni italiane ed europee, organizzata nell'ambito del G7 Agricoltura.

Per accompagnare uno dei piatti preparati dallo chef tre stelle Michelin Massimo Bottura dell'osteria Francescana di Modena, l'autorevole enologo Riccardo Cotarella, chiamato ad occuparsi dei vini, ha scelto il Metodo Classico Spumante LH2, tra le etichette più prestigiose prodotte dall'azienda vitivinicola guidata dalla famiglia Bernetti.

“Siamo particolarmente onorati – afferma Michele Bernetti, titolare di Umani Ronchi – che uno dei più conosciuti e stimati enologi a livello mondiale abbia selezionato un fiore all'occhiello della nostra produzione per un evento di tale portata. Si tratta dell'ennesimo prestigioso riconoscimento per le Marche del vino e per la nostra azienda, che quest'anno festeggia anche il premio di Cantina dell'Anno ricevuto da Gambero Rosso”.

Ai ministri dell'Agricoltura delle sette grandi economie mondiali lo spumante LH2, Version 14, verrà servito in abbinamento alla zuppa di pesce mediterranea.

Si tratta di una collezione a tiratura limitata di un vino prodotto con uve di Verdicchio e chardonnay che affina oltre 30 mesi prima di essere messo in commercio.

Moretti Comunicazione  
Letizia Larici

Tel: 0712320929 - 3473092353