

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI
E AI RISTORANTI D'ITALIA



2008

Associazione Italiana Sommelier

RIO MAGGIO

Contrada Vallone, 41 - 63014 Montegranaro (AP) - Tel. 0734 889587
Fax 0734 896112 - www.riomaggio.it - info@riomaggio.it

Anno di fondazione: 1976 - **Proprietà:** famiglia Santucci, Graziano Mazza

Enologo: Giancarlo Soverchia - **Bottiglie prodotte:** 105.000

Ettari vitati di proprietà: 15 + 5 in affitto - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Simone o Tiziana Santucci

Come arrivarci: dalla A14 uscita di Civitanova, quindi superstrada 77 per Macerata-Foligno, uscire a Morrovalle verso Montegranaro.

Montegranaro è oggi florido centro calzaturiero. Floridissimo, secondo alcuni che si son presi la briga di rapportare Ferrari e auto di lusso in circolazione al numero degli abitanti, deducendone un tenore di vita pro capite da Guinness. Che sia vero o meno, il grano che ha dato nome alla località non è quello metaforico, ma è proprio il cereale, che assieme a granturco, alberi da frutto e altri seminativi forma lo zoccolo duro dell'agricoltura locale. In realtà i suoli calcareo-argillosi e i declivi accentuati, assolati, rinfrescati da brezze marine e frescura notturna si prestano egregiamente alla viticoltura. Simone Santucci decide quindici anni fa di riconvertire a vigneto specializzato i terreni ereditati dal padre. I primi anni sono di sacrifici, Simone e la moglie Tiziana curano un po' tutto di persona, dai lavori manuali in vigna al commerciale. Ora, con l'arrivo del nuovo socio Graziano Mazza, l'azienda attraversa una nuova fase di espansione e rilancio.

ROSSO PICENO GRANARIJS 2005



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - **Gr.** 13,5% - € 16 - **Bottiglie:** 10.000 - Rubino concentrato, di evidente consistenza. La vendemmia ritardata, a uve ben mature, accentua i profumi di fiori rossi, more, marasche e sottobosco, chiosati da spezie fini e balsamico. Matura oltre un anno in barrique. Coniglio marinato alle erbe.

PINOT NERO COLLE MONTEVERDE 2003 - € 18,50



Rosso granato limpido, consistente. Impatto olfattivo di rose appassite, ribes, more, confettura di lamponi, evolve a boisé aromatico, cuoio, tabacco, radice di liquirizia, grafite. In bocca è elegante ed equilibrato, il mordente tannico è addolcito da 16 mesi in barrique di Allier e Nevers. Anatra arrosto.

FALERIO DEI COLLI ASCOLANI TELUSIANO 2006 - Trebbiano 40%,



Pecorino 30%, Passerina 30% - € 8,50 - Paglierino con riflessi verdolini. Intenso e tipico: biancospino, fior di pesco, mela Golden, nespola, agrumi e mandorla, erbe campestri e lieve tocco minerale. Sur lie fino a primavera, unisce struttura e piacevolezza di beva, ben bilanciato da freschezza e sapidità. Cosce di rana fritte dorate.

ROSSO PICENO RUBEO 2004 - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%



€ 19 - Ricco di frutta matura e spezie, ha tannini soffici e corpo generoso, lungamente "ingrassato" sur lie. Voluttuoso su fagianella alle prugne.

SAUVIGNON COLLE MONTEVERDE 2006 - € 8,50 - Frutta estiva,



timo, salvia e cenni minerali caratterizzano questo fresco e sapido Sauvignon. Ravoli di ricotta al burro e salvia.

CHARDONNAY COLLE MONTEVERDE 2006 - € 8,50 - Floreale,



soavemente fruttato con tocco esotico e di agrumi, il 20% matura in barrique. Fresco ed elegante. Risotto alla pescatora.

ROSSO PICENO RIO 2006 - Montepulciano e Sangiovese - € 6,50



Fiori rossi e ciliegie, pepe, macis, tabacco. Appagante, facile. Caciotta di pecora.