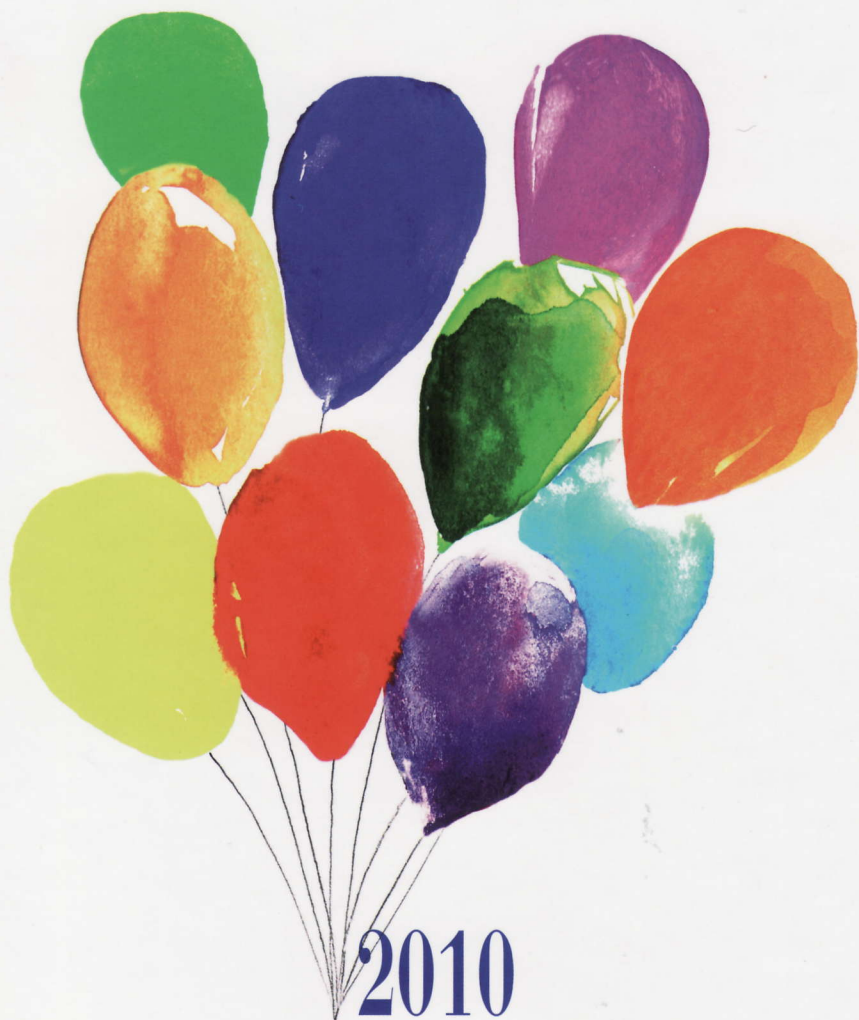


DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



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

Fa il vino: Giancarlo Soverchia - **Bottiglie prodotte:** 190.000

Ettari vitati di proprietà: 25 + 5 in affitto - **Vendita diretta:** sì

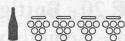
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Simone o Tiziana Santucci

Come arrivarci: dalla A14 uscita di Civitanova, quindi superstrada 77 per

Macerata-Foligno, uscire a Morrovalle verso Montegranaro.

Montegranaro deve il nome alle grandi estensioni a seminativi della mezzadria, intercalate a frutteti, vigne per autoconsumo e qualche pianta d'ulivo. Nel 1976 papà Graziano impianta i primi vigneti specializzati: non solo varietà tradizionali, ma anche Sauvignon, Chardonnay e Pinot Nero, per l'epoca una scelta coraggiosa e lungimirante. Vent'anni dopo è la volta di Simone e di sua moglie Tiziana, che decidono di rilanciare l'azienda sul piano qualitativo con la supervisione dell'agronomo ed enologo Giancarlo Soverchia. La superficie vitata raddoppia, l'assetto di cantina e vigneti è totalmente rivoluzionato. Particolare cura viene riservata al Pecorino o Vissanello che già entra nell'uvaggio di due interessanti versioni di Falerio.

SAUVIGNON COLLE MONTEVERDE 2008



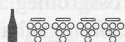
Tipologia: Bianco Igt - **Uve:** Sauvignon 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 10 - **Bottiglie:** 5.000 - Giallo dorato, dispiega sentori di biancospino, sambuco, salvia e mix fruttato con tocco tropicale. Decisamente fresco e sapido, ben supportato da gagliarda percezione calorica che ne ripropone e amplifica i sentori varietali già percepiti fino a chiusura di mandorla sapida. Parziale vinificazione in barrique, il resto in acciaio, sui lieviti 6 mesi. Risotto agli scampi.

CHARDONNAY COLLE MONTEVERDE 2008 - € 10



Dorato e lucente. Rotondità, grande eleganza e profumi di frutti maturi e fiori gialli. All'assaggio è morbido, ben bilanciato da una corretta vena sapido-acida. Il finale è incentrato sul ritorno delle note fruttate. Vinificato come il precedente. Tonnarelli con dentice, fiori di zucca e bottarga.

FALERIO DEI COLLI ASCOLANI TELUSIANO 2008 - Trebbiano 40%,



Pecorino 30%, Passerina 30% - **€** 10 - Paglierino carico. Erbe aromatiche, lavanda, camomilla e pompelmo rosa su lievi tocchi zolfini. In bocca è lungo, fresco, piacevolmente sapido, con buona struttura e finale agrumato. Alici dorate.

PINOT NERO COLLE MONTEVERDE 2005 - € 18,50



Granato consistente. Evidenzia elegante pot-pourri di viole e rose appassite frammito a frutti di bosco, misurato boisé. Palato in linea, tannini dolci, notevole persistenza. 16 mesi in barrique di Allier e Nevers. Perfetto su un Brie de Meaux.

ROSSO PICENO RUBELO LE GODURIOSE 2005 - Montepulciano 70%,



Sangiovese 30% - **€** 19 - Esuberante di ciliegia matura e spezie, si segnala per i tannini setosi e il corpo pingue, ingrassato a lungo sulle fecce fini. Petto d'anatra con salsa di prugne.

FALERIO DEI COLLI ASCOLANI MONTE DEL GRANO 2008



Trebbiano 40%, Pecorino 30%, Passerina 30% - **€** 6 - Delicati e invitanti i profumi di susina e salvia. Palato fresco e sapido, scorrevole, dissetante. Zuppetta di legumi.

ROSSO PICENO RIO 2007 - Sangiovese 50%, Montepulciano 50%



€ 6,50 - Rubino con sfumature melanzana, unisce alle note floreali e fruttate di prugna sensazioni speziate e di moka. Fresco, di medio corpo. Rigatoni all'amatriciana.