

# DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2009

Associazione Italiana Sommelier

# RIO MAGGIO

Contrada Vallone, 41 - 63014 Montegranaro (AP) - Tel. 0734 889587

Fax 0734 896112 - [www.riomaggio.it](http://www.riomaggio.it) - [info@riomaggio.it](mailto: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.

*Simone Santucci ama ricordare il primo incontro con la sua Tiziana, durante un viaggio in comitiva a Bali. Si sono sposati, hanno avuto due figlie ora grandicelle, si sono stabiliti nella dimora di campagna ereditata da papà Graziano. Ed è come se qualcosa di orientale fosse rimasto nella loro vita di coppia. La casa dalle linee essenziali coi pilotis che nascono da una piscina squadrata, gli arredi di bambù e il pittoresco giardino; nei vini, il tratto distintivo di una qualità lussureggiante, ben rappresentata dalle sgargianti etichette. Orientale, in un certo senso, anche l'approccio caparbio e paziente alla viticoltura, controcorrente rispetto a un'antica e consolidata tradizione cerealicola. A paragone del piccolo boom imprenditoriale che ha reso Montegranaro capitale della calzatura, i ritmi lenti di Simone e Tiziana somigliano a un esercizio Zen, nel dichiarato scopo di ottenere vini di terroir.*

## SAUVIGNON COLLE MONTEVERDE 2007



**Tipologia:** Bianco Igt - **Uve:** Sauvignon 100% - **Gr.** 13% - € 9,50 - **Bottiglie:** 5.000 - L'annata fresca mette le ali ai profumi di pesca, melone, passion fruit, agrumi e peperone verde, arricchiti da un bel bouquet di salvia, timo, sambuco e santoreggia, con tocco salino di matrice siliceo-calcarea. Ridimensionata l'esuberanza alcolica delle prime versioni, innerva di spiccata freschezza la salda struttura, che propone fruttato terpenico e nuance minerale. Matura parte in acciaio, parte in barrique. Filetti di rombo su coulis di asparagi.

## ROSSO PICENO GRANARIJS 2006



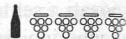
**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - **Gr.** 13,5% - € 17 - **Bottiglie:** 30.000 - La densità di pigmenti e di estratto della visiva trova piena conferma nel profilo olfattivo ampio ed etereo, gravido di marasca, mora, visciole in confettura, sottobosco e sentori silvestri, tabacco, cardamomo, spezie fini. Equilibrio ben impostato, elegante, un pizzico di austerità tannica. Oltre un anno in barrique. Maialino ripieno al tartufo nero.

## ROSSO PICENO RUBESE SELEZIONE LE GODURIOSE 2005



Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - € 19,50 - Copyright dell'enologo Soverchia, Le Goduriose sta a indicare una scrematura, in fase di svinatura, del vino a immediato contatto con le fecce, poi ingrassato sulle medesime con continui bâtonnage per 14-16 mesi. Pienezza da amarena sotto spirito, boero, tabacco aromatico, sulla falsariga del precedente, ma con un plus di flavor, avvolgenza, tannini dolci. Pecorino stagionato sulle vinacce.

## FALERIO DEI COLLI ASCOLANI TELUSIANO 2007 - Trebbiano 40%,



Pecorino 30%, Passerina 30% - € 8,50 - Raccolta ritardata e sosta fino a primavera sulle fecce fini ne intensificano il portato aromatico di acacia, pesca, nespola, ananas, melissa e verbena, impreziosito da tocco minerale. Il leggero squilibrio delle componenti dure non ne intacca la rispondenza al palato e ne conferma il potenziale evolutivo. Campofiloni astice e zucchine.