

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 - 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



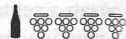
Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - **Gr.** 13,5% - € 17 - **Bottiglie:** 30.000 - La densità di pigmenti e di estratto della visiva trova piena conferma nel profilo olfattivo ampio ed etereo, gravido di marasca, mora, visciole in confettura, sottobosco e sentori silvestri, 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 GODURILOSE 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.