



RIO MAGGIO

Selezioni



Telusiano

Falerio dei Colli Ascolani D.O.C.

Selezione

La zona di produzione del Falerio Dei colli ascolani Doc è notoriamente povera di vitigni a prevalenza di nota aromatica, come nel restante territorio regionale. I vitigni bianchi più diffusi, infatti, sono il Trebbiano Toscano e autoctoni quali la Passerina e il Pecorino, tutti vitigni carenti di nota aromatica. Rio Maggio ha puntato su vini che valorizzano proprio la loro tipicità piuttosto che vini riconoscibili per la loro nota aromatica. L'esempio ne è il Telusiano, una selezione di uve autoctone, per il quale l'azienda profonde una particolare cura sia nella scelta in vigna delle uve, che nella raccolta a cassetta (max 20 Kg), sia nella fase di pressatura soffice delle uve che nella selezione dei mosti (Mosto Fiore).

La particolare attenzione che si dedica alle uve, sia in fase di raccolta che in lavorazione, ha lo scopo di ottenere un vino con particolare finezza e denso di note tipiche del territorio.

Nome del Vino: **Telusiano**

Denominazione: **Falerio Colli Ascolani DOC**

Vitigni: **Trebbiano 40% - Pecorino 30% - Passerina 30%**

Esposizione Vigneti: **Sud-Est**

Terreni: **Medio impasto**

Sesto d'impianto: **3,00x1,80**

Cepi ettaro: **2.800 cepi ettaro**

Produzione uva ettaro: **7000 Kg**

Vinificazione: **Raccolta in cassetta con selezione**

dei grappoli. Fermentazione in botti d'acciaio a temperatura controllata 18/20 °C con selezione del mosto fiore.

Maturazione: In botti d'acciaio con permanenza sui lieviti fino al mese di Marzo/Aprile.

Affinamento: In bottiglia per 2-3 mesi.

Alcool: 13,5 %

Formati: Standard (750 ml) e Magnum (1500 ml)

Soc.Agr.A.S. Tenute Rio Maggio

Contrada Vallone,41 63812 Montegranaro (FM) Italia

info@riomaggio.it +39 0734.889.587

www.riomaggio.it