



# RIO MAGGIO



Waarschapsstraat 1c  
1382 EG Weesp  
Nederland

contrada Fornaci Sabine, 7  
62020 Belforte del Chienti (MC)  
Italia

+31 294 26 66 91

[www.vinolio-delle-marche.nl](http://www.vinolio-delle-marche.nl)  
[info@vinolio-delle-marche.nl](mailto:info@vinolio-delle-marche.nl)

## FALERIO

**ZONA DI PRODUZIONE** Colline del Monte Conero

**UVAGGIO** Trebbiano 40%, Pecorino 30%, Passerina 30%

**GRADAZIONE ALCOHOLICA SVOLTA** 12%

**VINIFICAZIONE** Vinificazione la pressatura soffice delle uve, la pulizia a freddo del mosto a 8-10°C e il controllo delle temperature di fermentazione a 16-18°C.

**MATURAZIONE** In botti d'acciaio a temperatura controllata 16-18°C poi in bottiglia per un mese.

**CARATTERISTICHE** Un gusto fresco e sapido, scorrevole e dissentante, con delicati e invitanti profumi di fiori bianchi, susina e pera.

**ANNO** 2019

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** ↓ 10° - 12° C



**PRODUCTION AREA** Hills of Monte Conero

**GRAPE VARIETY** Trebbiano 40%, Pecorino 30%, Passerina 30%

**ALCOHOLIC STRENGTH** 12%

**WINE PRODUCTION** Soft pressing of the grapes, cold must decanting at 8-10°C and controlling the fermentation at a temperatures of 16-18°C.

**RIPENING** In stainless steel tanks at a controlled temperature of 16-18°C., there after about one month in the bottle.

**CHARACTERISTICS** A fresh and savoury taste, smooth and refreshing, with delicate and inviting perfumes of white flowers, plum and pear.

**YEAR** 2019

**SERVING TEMPERATURE** ↓ 10° - 12° C



**WIJNGAARD** Heuvels van Monte Conero

**DRUIVENSOORT** Trebbiano 40%, Pecorino 30%, Passerina 30%

**ALCOHOLPERCENTAGE** 12%

**WIJNPRODUKTIE** De druiven worden zacht geperst en wordt de most koud gereinigd bij 8°-10°C. Daarna gecontroleerde fermentatie bij een temperatuur van 16-18° C.

**BOTTELING** In roestvaststalen vaten bij een gecontroleerde temperatuur van 16° -18° C daarna ongeveer één maand in fles.

**KENMERKEN** Fris en hartig, zacht, met delicate en uitnodigende aroma's van witte bloemen, pruimen en peer.

**JAAR** 2019

**SERVEERTEMPERATUUR** ↓ 10° - 12° C