

# CLASSICI CLASSIC WINES

## RIO

ROSSO PICENO D.O.C.



Vendemmia a mano  
fine Settembre  
Harvested by hand  
late September



Alcool 13%  
Alcohol 13%



16 - 18°C



375 ml - 750 ml

Mi chiamo **Rio** e prendo il nome dal fiume che costeggia le mie vigne. Sono un **Rosso Piceno**, vino di origini antiche e di lunga tradizione, di cui si ha notizia fin dalla popolazione preromana dei Piceni.

My name is **Rio** and I take the name from the river that runs along my vineyards. I am a **Rosso Piceno**, wine of ancient origins and long tradition, which is documented since the pre-Roman population of Piceni.

Le mie uve sono 50% Montepulciano e 50% Sangiovese, due vitigni nobili storicamente coltivati nelle Marche, sono un connubio armonico tra il carattere del Montepulciano e l'eleganza del Sangiovese. Sono un vino dotato di buona bevibilità e grande equilibrio. Mi distinguo per il mio colore rubino dai riflessi violacei; all'olfatto unisco note floreali e fruttate. Al gusto sono morbido, rotondo e persistente.

**Sono perfetto con:** carni bianche e rosse in genere, salumi, formaggi, zuppa di pesce.

### LA MIA LAVORAZIONE

**Vinificazione:** in botti di Acciaio inox con macerazione pre-fermentativa a freddo e conseguente fermentazione a temperatura controllata (26-28°) con tecnica del rimontaggio.

**Maturazione:** in botti d'acciaio.

**Affinamento:** in bottiglia per 2 mesi.

My grapes are 50% Montepulciano and 50% Sangiovese, two noble grape varieties historically grown in the Marche Region; I am a harmonious combination between the character of Montepulciano and the elegance of Sangiovese.

I have a wine with great balance and good drinkability. I distinguish for my ruby color with violet reflections; by smell are perceptible floral and fruity notes. The taste is soft, round and persistent.

I perfectly match with: white and red meats in general, cold cuts, cheeses, fish soup.

### MY WINEMAKING PROCESS

**Fermentation:** in stainless steel tanks with pre-fermentative cold maceration and subsequent fermentation at controlled temperature (26-28 °) with pumping over technique.

**Maturation:** in stainless steel tanks.

**Agging:** in bottles for 2 months.

