

SELEZIONE  
SELECTION

## COLLE MONTEVERDE

FALERIO PECORINO D.O.C.



Vendemmia a mano  
inizio Settembre  
Harvested by hand  
early September



Alcool 13%  
Alcohol 13%



10 - 12°C



375 ml - 750 ml

Mi chiamo **Colle Monteverde** e nel mio gusto custodisco il passato di questa terra fatta di agricoltura e pastorizia. Il mio nome è legato alla storia locale del **castello di Monteverde** e del nobile Rinaldo, tiranno tanto crudele quanto abile nella lotta.

My name is **Colle Monteverde** and in my taste I preserve the past of this land, made of agriculture and sheep farming. My name is linked to the local history of the **Monteverde castle** and the noble Rinaldo, a tyrant as much cruel as proficient in the combat.

Le mie uve sono **100% Pecorino**, vitigno autoctono delle Marche, i cui vigneti si trovavano anticamente lungo i percorsi di transumanza così che i contadini delle campagne marchigiane lo chiamavano "vino de li pecuri". Il mio vigneto a cordone speronato si trova a 250 mt dal mare e ha un lago al suo interno, godendo così di un **microclima particolare**. Il mio profumo è **inconfondibile**: fiori bianchi, gelsomino e pesca bianca, con un quadro aromatico che continua in bocca, con eleganza. Ho un'ottima struttura sia alcolica che di acidità totale e posso invecchiare 3-4 anni.

Sono perfetto con: pesce, crostacei, carni bianche e formaggi.

### LA MIA LAVORAZIONE

**Vinificazione:** in botti d'acciaio a temperatura controllata 16°/18°C.

**Maturazione:** in botti d'acciaio con permanenza sui lieviti fino al mese di Marzo.

**Affinamento:** in bottiglia per 2-3 mesi.



My grapes are **100% Pecorino**, an indigenous vine of the Marche Region, whose vineyards were formerly located along the ancient transhumance routes so that the Marche farmers used to call it "vino de li pecuri" (wine of the shepherds).

My vineyard is at spurred cordon, at 250 mt a.s.l. and enjoys a particular microclimate due to the presence of a lake within the vineyard.

My distinctive feature is my unmistakable scent of white flowers, jasmine and white peach, with an aromatic sensation that continues in the mouth, with elegance. I have an outstanding structure both alcoholic and in the total acidity and I can age for 3-4 years.

I perfectly match with: fish dishes, seafood, white meats and cheeses.

### MY WINEMAKING PROCESS

**Fermentation:** in stainless steel tanks at controlled temperature 16°- 17°C.

**Maturation:** in stainless steel tanks on the lees until the month of March.

**Aging:** in bottle for 2-3 months.