

CLASSICI CLASSIC WINES

MONTE DEL GRANO

FALERIO D.O.C.



Vendemmia a mano
metà Settembre
Harvested by hand
mid-September



Alcool 12%
Alcohol 12%



8 - 10°C



375 ml - 750 ml

Mi chiamo **Monte del Grano**, un omaggio al mio territorio, famoso anticamente per la qualità del grano “sceltissimo, usato per il pane per principi” e per le guardie del Papa (da qui il nome Montegrano).

My name is **Monte Del Grano**, a tribute to my territory, famous in the past time for the quality of the grain “selected for the bread of the princes” and for the Pope’s guards (hence the name of the town Montegrano).

Le mie uve sono Trebbiano 40%, Pecorino 30%, Passerina 30%
Trovandomi nell’ultimo lembo della zona della Doc Falerio dei Colli Ascolani, ho acquisito da questa terra **particolarità distintive e pregevoli**, esaltate da accurate tecniche di vinificazione come 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. Sono un vino dal gusto fresco e sapido, scorrevole e dissetante, con delicati e invitanti profumi di fiori bianchi, susina e pera.

Sono perfetto con: pesce, salumi e formaggi, oliva ascolana.

LA MIA LAVORAZIONE

Vinificazione: in botti d’acciaio a temperatura controllata 16-18°C.

Maturazione: in botti d’acciaio inox.

Affinamento: in bottiglia per 1 mese.



My grapes are 40% Trebbiano, 30% Pecorino and 30% Passerina.

As I am in the last part of the Doc Falerio Dei Colli Ascolani area, I have gained from this territory, distinguishing and valuable peculiarities, enhanced by careful winemaking techniques as the soft pressing of the grapes, cold must decanting at 8-10°C and the control of fermentation temperatures at 16-18° C.

I am a wine with a fresh and savory taste, smooth and refreshing, with delicate and inviting perfumes of white flowers, plum and pear.

I perfectly match with: fish dishes, cold cuts, cheeses and Ascolana olive.

MY WINEMAKING PROCESS

Fermentation: in stainless steel tanks at controlled temperature of 16-18°C.

Maturation: in stainless steel tanks.

Aging: in bottle for 1 month.