

SELEZIONE
SELECTION

TELUSIANO

FALERIO D.O.C.



Vendemmia a mano
fine Settembre
Harvested by hand
late September



Alcool 13,5%
Alcohol 13,5%



10 - 12°C



750 ml - 1500 ml

Mi chiamo **Telusiano**, sono un capolavoro di personalità e tipicità! Con me puoi conoscere l'anima autentica di questo territorio. Si chiamava come me nel 1200 la zona a ridosso delle attuali tenute Rio Maggio, oggi Monte San Giusto. La chiesa del paese porta il nome di Santa Maria della Pietà in Telusiano, e custodisce la Pala della Crocifissione di Lorenzo Lotto, pagato all'epoca in fiorini e olio di olive ascolane.

My name is **Telusiano** and I am a masterpiece of personality and typicalness! With me you can meet the authentic soul of this territory. In 1200 the area closed to Rio Maggio's properties, the current town of Monte San Giusto, was called like me. The main church of the country bears the name of Santa Maria della Pietà in Telusiano and preserves the great altarpiece of the Crucifixion by the artist Lorenzo Lotto, paid at that time in florins and in Ascolana olive oil.



Sono nato da una preziosa selezione di uve autoctone: **Trebbiano 40%**, **Pecorino 30%**, **Passerina 30%**.

Sarai conquistato dalla mia particolare finezza e dalla ricchezza di note tipiche del territorio. Per ottenere questo speciale risultato, richiedo una particolare cura in tutte le fasi: la scelta in vigna dei grappoli, la raccolta in cassetta (max 20 Kg), la pressatura soffice delle uve e la selezione dei mosti, la macerazione sulle bucce secondo un'antica tecnica di vinificazione.

Sono perfetto con: arrostiti di pesce, brodetto, carni bianche, salumi.

LA MIA LAVORAZIONE

Vinificazione: in botti d'acciaio a temperatura controllata 18°C con selezione del mosto fiore.

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

Affinamento: in bottiglia 2-3 mesi.

I was born from a precious selection of native grapes variety: 40% Trebbiano, 30% Pecorino, 30% Passerina. You will be delighted by my particular finesse and richness of typical notes of this territory.

In order to get this special achievement, I require a particular care at all stages: the selection of the grapes bunches in the vineyard, the harvest by hand in small boxes (max 20 kg), the gentle pressing and selection of musts (free-run must), the maceration on the skins according to an ancient winemaking technique.

I perfectly match with: grilled fish, fish soup, white meats, cold cuts.

MY WINEMAKING PROCESS

Fermentation: in stainless steel tanks at controlled temperature of 18°C, with selection of must.

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

Aging: 2-3 months in the bottle.