

SELEZIONE SELECTION

VALLONE

ROSSO PICENO D.O.C



Vendemmia a mano
inizio Ottobre
Harvested by hand
early October



Alcool 13,5%
Alcohol 13,5%



16 - 18°C



750 ml

Mi chiamo **Vallone**, come la storica contrada in cui sono nato, in cui ci sono ancora case costruite con la terra. Con me puoi assaporare **le origini di Rio Maggio** perché le mie uve provengono dal vigneto più vecchio dell'azienda, che ha oltre 40 anni.

My name is **Vallone**, such as the historic district where I was born, where there are still houses built with hearth. With me, you can enjoy **the origins of Rio Maggio** because my grapes come from the oldest vineyard, which is more than 40 years old.

Sono un **Rosso Piceno**, un vino storico che risale all'antico popolo dei Piceni. Un vecchio racconto del poeta latino Polibio narra che il generale Annibale fece tappa nella zona Picena e vedendo i suoi cavalli in difficoltà, li fece curare con delle frizioni di un vino rosso molto forte e invecchiato.

Le mie uve sono 70% Montepulciano, 30% Sangiovese. Sono un vino **strutturato e piacevole da bere**, di buona complessità, corpo proporzionato e finale avvolgente. Mi vesto di un bel colore rosso rubino e offro al palato un sapore armonico.

Sono perfetto con: carni bianche e rosse, salumi, formaggi stagionati, piatti a base di tartufo.

LA MIA LAVORAZIONE

Vinificazione: classica vinificazione Bordolese, della durata di 12-15 giorni tra fermentazione pre- e post-fermentativa sulle bucce, con uno schema di rimontaggi e controllo della temperatura dai 18° ai 26°C.

Maturazione: invecchiamento in barrique francesi sia nuove che di primo passaggio per almeno 8-10 mesi.

Affinamento: in bottiglia per altri 4-6 mesi.

I am a Rosso Piceno wine, a historical wine whose first evidences date back to the ancient people of Piceni. An old tale of the Latin poet Polybius states that the general Hannibal stopped in this Picenum area and seeing his horses in troubles, let them treat with clutches of a very strong and aged red wine.

My grapes are 70% Montepulciano, 30% Sangiovese. I am a structured and agreeable wine, with good complexity, a well-proportioned body and enveloping final. I am dressed in a beautiful ruby red color and I offer the palate a harmonious flavor.

I perfectly match with: white and red meats, cold cuts, aged cheeses, truffle-based dishes.

MY WINEMAKING PROCESS

Fermentation: classic Bordeaux winemaking technique, lasting 12-15 days among pre-and post-fermentative maceration on the skins, with scheduled pumping over and temperature control from 18° to 26° C.

Maturation: aging in French barriques either new or one-year old barriques, for at least 8-10 months.

Aging: in bottle for other 4-6 months.

