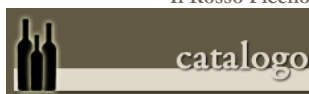


azienda

La Storia  
La Visione

vini piceni

Il Falerio dei Colli Ascolani  
Il Rosso Piceno

catalogo

**Cru**Cabernasco  
Rozzano**Selezioni**Briccaio  
Colle Malerbi  
Majia  
Pliniano  
Rugiasco  
Vergaio**Classici**Eliano  
Fluvione  
Pignarello Frizzante  
Pignarello Novello  
Vellutato  
Vigna Due Pini

dove siamo



contatti

**La Nostra Offerta**Falerio:  
Pliniano  
Vigna Due PiniAltri bianchi:  
Colle Malerbi (Marche  
Chardonnay IGT)  
Majia (Offida Passerina  
DOC)  
Rugiasco (Offida  
Percorino DOC)**I Vitigni**Trebbiano toscano dal  
20 al 50%, Passerina dal  
10 al 30%, Pecorino dal  
10 al 30% e possono  
concorrere, fino ad un  
massimo del 20%, altri  
vitigni a bacca bianca  
non aromatici.**Pecorino****Trebbiano  
Toscano****Passerina****La Scheda**Resa massima per ha:  
130 q.  
Resa massimadi uva in  
vino: 70%  
Gradazione alcolica  
minima: 11,5%  
Acidità totale minima:  
4,5 per mille  
Estratto secco netto  
minimo: 16 per milleCaratteristiche  
organolettiche:  
Colore: giallo paglierino  
più o meno tenue;  
Odore: lievemente  
profumato  
Sapore: secco, sapido,  
leggermente acidulo.**Dove Nasce**Si produce nella  
provincia di Ascoli  
Piceno nelle zone idonee  
alla coltura con  
esclusione dei terreni in  
fondovale ed  
eccessivamente umidi, e  
quelli ubicati ad una  
altitudine superiore ai  
700m sul livello del  
mare.**IL FALERIO  
DEI COLLI  
ASCOLANI**

(DOC)

La millenaria storia del Falerio dei Colli Ascolani e' gia' scritta nel nome, tipicamente romano, del vino che deriva dall'antica citta' di Faleria, diventata poi Falerio Picenus e, oggi, Falerone. Il Falerio dei Colli Ascolani, come i resti del teatro, dell'anfiteatro e del tempio romano che ancora si possono ammirare nella citta' di Falerone, rimane la testimonianza vivente della fama che fin dai tempi della Roma Imperiale avevano i vini del Picenum. La zona di produzione definita dalla Doc del Falerio si estende su quasi tutta l'area viticola della provincia di Ascoli Piceno, che dalla fascia collinare sub-appenninica arriva sino al litorale adriatico, fatta esclusione per la zona orientale occupata dai vigneti del Rosso Piceno.

Le colline tra Falerone e Fermo, dove oggi si distendono i vigneti del Falerio, hanno visto il battesimo delle armi del famoso filosofo e oratore romano Cicerone che, a soli 18 anni, partecipò nelle armate di Pompeo Strabone alla battaglia persa dai romani contro l'esercito piceno. Negli archivi del comune di Fermo si sono trovati cenni al vino di Faleria risalenti al XIII secolo dove si rintracciano le prime testimonianze dell'adozione anche in loco dell'antica tecnica del "vin cotto" che e' sopravvissuta fino ad oggi anche se limitata a piccole produzioni. Passerina e Pecorino, che entrano nell'uvaggio del Falerio insieme al Trebbiano, vantano una storia secolare. Sono due vitigni di antichissima tradizione e con decisa origine marchigiana.

Il Passerina, qualche ampelografo ha ipotizzato addirittura discendenze dallo Psithia di cui parlo' il poeta latino Virgilio.

Il Pecorino presenta ancora oggi una forte personalita' gustativa che ne fa ingrediente indispensabile per la caratterizzazione dei vini Piceni.

Contrada Ciafone , 63 63035 Offida (AP)  
tel. 00-39-(0)736-87525 fax. 00-39-(0)736-87239 mobile : 335-7752400 - [www.villapigna.com](http://www.villapigna.com) [villapigna@villapigna.com](mailto:villapigna@villapigna.com)