



La Storia
La Visione



Il Falerio dei Colli Ascolani
Il Rosso Piceno



Cru

Cabernasco
Rozzano

Selezioni

Briccaio
Colle Malerbi
Majia
Pliniano
Rugiasco
Vergaio

Classici

Eliano
Fluvione
Pignarello Frizzante
Pignarello Novello
Vellutato
Vigna Due Pini



Come Servirlo



VIGNA DUE PINI

Falerio dei Colli Ascolani
DOC

Nei comuni di Offida, Acquaviva e Castorano, culla per la produzione dei doc, nel rispetto della legge, nasce questo prelibatissimo vino.

Il falerio dei colli ascolani doc è composto per l'70% da trebbiano e per il resto da malvasia e pecorino. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, molto limpido. All'olfatto risulta intenso, persistente con fini profumi di fruttato e floreale tra i quali emerge quello di fiori di acacia. Al gusto conferma la finezza, l'intensità e la persistenza, risulta inoltre secco, fresco di acidi, caldo di alcool, di corpo, morbido ed equilibrato, lascia al palato una gradevole sensazione di freschezza con una lieve sfumatura di amaro. Si abbina a crudità di mare, a sfornati di verdure e a minestre delicate; eccellente con le olive tenere ascolane farcite e fritte.

Contrada Ciafone , 63 63035 Offida (AP)

tel. 00-39-(0)736-87525 fax. 00-39-(0)736-87239 mobile : 335-7752400 - www.villapigna.com villapigna@villapigna.com