



  
**Di Ruscio**  
la Cantina dei Poeti

---

## DEVIANGO

MARCHE

Indicazione Geografica Tipica

BIANCO

Ottenuto da uve Sangiovese

---

**Proprietà organolettiche:** dal colore giallo paglierino con sfumature tendenti all'ocra, al naso rivela note fruttate di mela Grenny, pera Williams, fiori di Acacia e Sambuco con finale agrumato (accentuato dalla tecnica di fermentazione a bassa temperatura); in bocca risulta fresco, sapido ed armonico con note retronasali di fragola e lampone che testimoniano la sua natura di uva rossa.

---

**Uve impiegate:** Sangiovese in purezza.

---

**Terreni di produzione:** sono situati nell'alta collina della valle dell'Aso (sopra i 300 m s.l.m.) ed hanno tessitura di medio impasto, con buona dotazione di calcare (superiore al 15%) e con falda freatica superficiale.

---

**Lavorazione:** le uve vengono raccolte manualmente con leggero anticipo per evitare l'eccessiva colorazione delle bucce; in cantina le uve vengono pigiate delicatamente ed il mosto, di colore rosa tenue, viene illimpidito per decantazione naturale ed avviato alla fermentazione a bassa temperatura (12-14°C).

---

**Affinamento:** il vino riposa sulle fecce fini per circa due mesi contribuisce ad assorbire naturalmente la residua frazione colorante donando al contempo rotondità e longevità al vino.

---

**Temperatura di servizio:** 10-12°C sotto tale temperatura si accentuano le note aggressive dei residui polifenoli dell'uva di origine.

---

Cantina di Ruscio srl  
via Val D'Aso, 49 Campofilone (FM)  
+39 0734 93 15 19 info@cantinadiruscio.it  
[www.cantinadiruscio.it](http://www.cantinadiruscio.it)