

colle mara

COLLEMARA

cantina e punto vendita :

Via Bore di Chienti

Villa San Filippo di Monte San Giusto

(MC) 62015

www.collemara.it

info@collemara.it

tel. 327 2366724 / 3397943119



EREBO Marche Rosso I.G.T.

UVAGGIO

Montepulciano, Cabernet, Sangiovese e Merlot.

MATURAZIONE

In botte di rovere stagionato 10 anni, per almeno 14 mesi.

AFFINAMENTO

Almeno 6 mesi in bottiglia.

PROFILO SENSORIALE

Rosso porpora fino all'intenso, spezie, tabacco, liquirizia, armonico in bocca, solenne, di corpo, caldo, terziarizzato, ricco di descrittori vinosi.

ABBINAMENTO

Tutto ciò che è carne ed elaborato, come vino serale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°



MERLOT Marche Rosso I.G.T.

UVAGGIO

Merlot in Purezza

MATURAZIONE

In acciaio Inox per 12 mesi

AFFINAMENTO

Almeno 3 mesi in bottiglia

PROFILO SENSORIALE

Rosso Porpora, Note floreali e vegetali. Intenso e strutturato ma morbido e di facile beva.

ABBINAMENTO

Tagliere di salumi e formaggi, primi e secondi piatti di carne

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°



ERIS Marche Rosso I.G.T.

UVAGGIO

Montepulciano, Cabernet e Merlot

MATURAZIONE

In acciaio inox per almeno 12 mesi

AFFINAMENTO

Almeno 6 mesi in bottiglia

PROFILO SENSORIALE

Rosso rubino fino all'intenso, frutti rossi e viola, rosa rossa artica, in bocca armonico e strutturato

ABBINAMENTO

Tutto ciò che è rosso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°



Colli Maceratesi Rosso D.O.C.

UVAGGIO

Cabernet e Sangiovese

MATURAZIONE

In acciaio inox per almeno 12 mesi

AFFINAMENTO

Almeno 6 mesi in bottiglia

PROFILO SENSORIALE

Rosso porpora, frutti rossi. Giustamente tannico e strutturato

ABBINAMENTO

Arrosti, primi piatti rossi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°



MARCHE Marche Bianco I.G.T.

UVAGGIO

Pecorino in purezza.

MATURAZIONE

In acciaio inox per almeno 6 mesi.

AFFINAMENTO

almeno 3 mesi in bottiglia.

PROFILO SENSORIALE

Di gusto fresco e gioioso in bocca e armonico, fruttato, fragrante e strutturato. Fresco nella dominanza.

ABBINAMENTO

Pesce mediterraneo, primi piatti bianchi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10°



RIBONA Colli Maceratesi D.O.C.

UVAGGIO

Ribona (alias Maceratino) in purezza.

MATURAZIONE

In acciaio inox per almeno 7 mesi.

AFFINAMENTO

Almeno 3 mesi in bottiglia.

PROFILO SENSORIALE

Bianco paglierino fino al giallo, floreale di fiori bianchi e gialli, in bocca fragrante, di buon corpo.

ABBINAMENTO

pesce mediterraneo, antipasti, primi piatti bianchi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12°