

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°