

WINA BIAŁE



NAZWA: Anfora Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico
SZCZEP: Verdicchio dei Castelli di Jesi (100%)
REGION: Marche
APELACJA: DOC **ROCZNIK:** 2018
PRODUCENT: Colonnara Viticoltori in Cupramontana

Wino wytrawne białe. Verdicchio pochodzące z klasycznej strefy tego wina, z miejscowości Cupramontana, z pagórkowatych winnic. Pachnie kwiatem akacji i owocem kiwi. Wino niezwykle świeże i harmonijne. Polecane do potraw na bazie ryb i owoców morza, do warzyw i słodkiej surowej szynki.



NAZWA: Falerio Pecorino
SZCZEP: Pecorino (100%)
REGION: Marche
APELACJA: DOC **ROCZNIK:** 2018
PRODUCENT: Colonnara Viticoltori in Cupramontana

Wino wytrawne białe. Autochtoniczny szczep o nazwie Pecorino pochodzący z Marche daje bogate, harmonijne i eleganckie wino. Pachnie kwiatami i dojrzałymi białymi owocami, w ustach świeże i długo wyczuwalne. Polecane do ryb i owoców morza oraz do białych mięs.

WINA CZERWONE



NAZWA: Nero dei Dori
SZCZEP: Montepulciano (100%)
REGION: Marche
APELACJA: DOC **ROCZNIK:** 2013
PRODUCENT: Colonnara Viticoltori in Cupramontana

Wino wytrawne czerwone. gatunek wina Montepulciano, pochodzący z Marche poddany starannej fermentacji i leżakowany w drewnie. Nero Dei Dori to wino aksamitne, eleganckie i pełne dojrzałego owocu. Polecane do pieczenia mięsnych, mięs z grilla i dziczyzny.



NAZWA: Marche Rosso Tornamagno
SZCZEP: Montepulciano (50%), Sangiovese (50%)
REGION: Marche
APELACJA: IGT Marche **ROCZNIK:** 2012
PRODUCENT: Colonnara Viticoltori in Cupramontana

Wino wytrawne czerwone. Starannie opracowane przez ponad rok leżakowane w małych beczkach z dębu francuskiego barrique. Ciepłe i harmonijne, pachnie konfiturą wiśniową i płatkami róży. Polecane do potraw na bazie mięs mocno przyprawionych, do wołowiny i jagnięciny.