



# TERRE DI SERRAPETRONA

## COLLEQUANTO



**Siamo orgogliosi di proporre questo vino ricavato da uve di Vernaccia Nera. Rotondo ed armonico, il Collequanto si abbina perfettamente con la cucina di terra.**

**We are proud to make this wine from grapes of Vernaccia Nera. Well balanced and complete, the Collequanto pairs perfectly with the typical cuisine of the Marche's hinterland.**



# COLLEQUANTO

www.terrediserrapetrona.it

**Classificazione:** Serrapetrona DOC

**Vitigno:** Vernaccia Nera

**Vigneto:** Vigna Piccola e Vigna Cognoli e Vigna Colli

**Allevamento:** Guyot semplice

**Vendemmia:** Seconda-terza decade di Ottobre, a mano, dopo aver eseguito un diradamento estivo

**Vinificazione:** Diraspatura e pigiatura delle uve, fermentazione per 15 giorni in vasche d'acciaio con pigiaggio automatico a una temperatura controllata di 24-26°C

**Affinamento:** 6 mesi in acciaio, 18 mesi in botte di legno di rovere da 25 hl, ulteriori 6 mesi in bottiglia

**Gradazione:** (media) 13% vol.

**Produzione:** (media) 15.000 bottiglie

**Caratteristiche:** Colore rosso rubino intenso. Iniziali note di amarena ed eleganti sentori di sottobosco, in cui si possono facilmente riconoscere fragoline e mirtilli. Finezza esaltata da note finali di gelso e alloro. Al gusto presenta una notevole eleganza. Le sensazioni minerali tipiche del territorio si uniscono ai sentori unici di frutta e spezie della Vernaccia Nera, vitigno che in questo vino esprime la massima peculiarità

**Abbinamenti:** Il connubio migliore è con la grigliata, perfetto anche con primi al ragù, salumi e carni rosse, formaggi semi stagionati come scamorza, pecorino o Parmigiano Reggiano

**Suggerimenti:** Servire in calice ampio tipo Ballon ad una temperatura di 16-18°C.

**Denomination:** Serrapetrona DOC

**Grape Variety:** 100% Vernaccia Nera

**Vineyard:** Vigna Piccola, Vigna Cognoli and Vigna Colli

**Training:** simple Guyot

**Harvest:** Second or third decade of October, by hand, after a summer thinning

**Vinification:** Destemming and pressing of the grapes, 15 day fermentation in steel tanks with automatic churning at a controlled temperature of 24-26°C

**Aging:** 6 months in steel tanks, 18 months in 25hl oak barrels, further 6 months in the bottle

**Alcohol content:** (average) 13 % vol.

**Production:** (average) 15000 bottles

**Characteristics:** Deep ruby red colour. Elegant hints of black cherries and woodland brush, followed by wild strawberries and blueberries. Final notes of bay leaves and mulberry. Elegant taste, mix of spices such as black pepper and red fruit, strong minerality. Fully embodies the strong traits of the Vernaccia Nera

**Food pairings:** The best pairing is with grilled meats, perfect even with ragù, cold and red meat, semi-matured cheeses such as scamorza, pecorino or Parmigiano Reggiano

**Advice:** Serve in a wide calice (e.g. Ballon) at a temperature of 16-18°C.

