

VALENTIN WINE

Marche DOC

Collequanto 2018 Terre di Serrapetrona

CHF 19.00

- 75cl
- 13.5%
- Marche
- Vernaccia
- AN 44227518

Vinifikation
Gährung für 15 Tagen im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur von 24-26° C. Anschliessend 6 Monate Ausbau im Stahltank und18 Monate in 25 Hl. Eichenholzfässern. Vor dem Verkauf reift der Wein weitere 6 Monate in der Flasche.

Degustationsnotiz Nase
Intensives Bouquet. Sauerkirsche, Walderdbeere und Heidelbeere sind deutlich spührbar. Noten von Maulbeer und Lorbeer prägen die Komplexität des Collequanto.

Degustationsnotiz Gaumen
Eleganter weicher Auftakt. Die Mineralität, typisch vom Terroir, vereint sich bestens mit den einzigartig fruchtig-würzigen Nuancen der Vernaccia Nera.

Passt zu
Grilladen, paste al Ragù, rotem Fleisch, aber auch perfekt zu Wurstwaren und halbgereiften Käsesorten

Trinkreife
Jahrgang + 8 Jahre

Produzent
In der Region Marche, auf ca. 500 M.ü.M., befindet sich das Weingut Terre di Serrapetrona nahe dem Parco Nazionale dei Monti Sibillini. Auf rund 66 Hektaren erstreckt sich die Tenuta, wovon im Jahr 2000 ca. 20 Hektaren mit Rebstöcken bepflanzt wurden. 80 Prozent der Bepflanzung macht die autochthone Traubensorte Vernaccia Nera aus, der Rest ist mit Pecorino, Sauvignon Blanc und Sangiovese bestockt. Die Weinberge sind nach Süd, Süd-Osten gerichtet und profitieren vom Klima Pedemontano mit starken Temperatur-Schwankungen zwischen Tag und Nacht.



Collequanto 2018 Terre di Serrapetrona

Region

Die Marche sind eine geschichtsträchtige Weinbauregion, in welcher seit der Zeit der Etrusker (800 – 100 vor Christus) konstant Weinbau betrieben wurde. Durch die Lage an der Adria Küste ist das Klima mild und ausgeglichen. Die Rebfläche liegt zwischen der Adria und dem Apennin-Gebirge und beträgt 25'000 Hektaren. Die wichtigsten Rebsorten sind Verdicchio, Sangiovese, Merlot. Eine Besonderheit ist die in Kleinstmengen angebaute rote Vernaccia nera.