

TORNAMAGNO

Marche IGT rosso

Un vino nobile e importante prodotto a partire dal 1985, salito sui più alti podi del mondo. Uve Montepulciano e Sangiovese raccolte a mano, lavorate in acciaio per 24 mesi e poi conservate in piccole botti di rovere per almeno 12 mesi a cui segue un ulteriore lungo affinamento in bottiglia.

TIPOLOGIA

Vino rosso

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1985

ZONA DI PRODUZIONE

Collinare tipica della regione Marche

TERRENO

Breccioso e di medio impasto

VITIGNO

Montepulciano e Sangiovese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

RESA

90 quintali di uva a ettaro

LAVORAZIONE

Raccolta manuale delle uve, macerazione con le bucce per 10-15 giorni a temperatura controllata. Successiva lavorazione in acciaio per circa 24 mesi. Conservazione in piccole botti di rovere per almeno dodici mesi e successivo lungo affinamento in bottiglia

GRADO ALCOOL

13,5% vol

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

Limpido, rosso rubino intenso con riflessi granati, consistente

PROFUMO

Intenso, persistente, fine, ampio, fruttato con note di frutta matura e confettura di marasca, floreale con sentori di petali e fiori rossi appassiti e lievi espressioni vegetali. Con l'invecchiamento subentrano sottili eteree note di vaniglia e legno di liquirizia

SAPORE

Secco, caldo, morbido, abbastanza fresco, giustamente tannico, robusto, equilibrato, armonico, con sottili e persistenti note gusto-olfattivo di frutta rossa matura, spezie dolci, goudron

ABBINAMENTI

Preparazioni molto strutturate: piatti succulenti, saporiti, ricchi di aromi e spezie. Primi piatti con ragù di cacciagione e selvaggina. Carni bovine, suine, ovine cotte con intingoli, aromatizzate con aglio, rosmarino e tartufo, selvaggina da penna ripiena, selvaggina da pelo in salmi, formaggi stagionati anche maturati con erbe

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

CALICE CONSIGLIATO

Vini rossi di gran corpo



COLONNARA

VITICULTORI IN CUPRAMONTANA



www.colonnara.it