

Colleluce

azienda agricola

VERNACCIA DI SERRAPETRONA d.o.c.g.

dolce

La Vernaccia Dolce è un vino spumante rosso ottenuto dalla pigiatura soffice del 50% di vernaccia nera passita e dal resto pigiato fresco. Le prime due fermentazioni avvengono separatamente ed in tempi differenti, la terza fermentazione avviene in autoclave unendo le due parti di vino.

Durante la presa di spuma, l'anidride carbonica ottenuta naturalmente non viene dispersa, questo fa sì che il vino mantenga tutti i profumi e gli aromi naturali ed il retrogusto caratteristico della vernaccia nera.

La Vernaccia Dolce è un vino da meditazione, preferibile consumarlo giovane, ottimo compagno di dolci da forno, biscotti mandorlati, cantucci e ciambelline fatte con il vino stesso.

Vino Spumante Rosso Dolce Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: 100% Vernaccia Nera

Vigneti: Loc. Sogliano - Colleluce

Bottiglie prodotte: 8.500 - 9.000

Tipo di terreno: ghiaioso-breccioso

Esposizione: sud-est a 500 m.s.l.m.

Resa per ettaro: 5-7 tonnellate

Acidità totale: 5,80%

Estratto secco: 24,00 ‰

Zuccheri residui: 52-54 g/l

Processo: raccolta e selezione mano, appassimento delle uve in apposite cassette in legno per 2-3 mesi, doppia fermentazione e presa di spuma metodo Martinotti.



0,75 l



12%vol



Colleluce

azienda agricola

VERNACCIA DI SERRAPETRONA d.o.c.g.

secca

La Vernaccia Secca è un vino spumante rosso ottenuto dalla pigiatura soffice del 50% di vernaccia nera passita e dal resto pigiato fresco. Le prime due fermentazioni avvengono separatamente ed in tempi differenti. Questa fase ha una durata maggiore rispetto alla dolce per avere un residuo zuccherino minimo di circa 18g/l. La terza fermentazione avviene in autoclave unendo le due parti di vino. Durante la presa di spuma, l'anidride carbonica ottenuta naturalmente non viene dispersa, questo fa sì che il vino mantenga tutti i profumi e gli aromi naturali ed il retrogusto caratteristico della vernaccia nera.

Perfetto da aperitivo, degustato con formaggi più o meno stagionati, con affettati, particolarmente indicato è il ciauscolo, è ottimo compagno da tutto pasto con primi ricchi di condimento e sapore o con carni di agnello o maiale, coniglio in porchetta, baccalà, frittura.

Vino Spumante Rosso Secco Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: 100% Vernaccia Nera
Vigneti: Loc. Sogliano - Colleluce
Bottiglie prodotte: 8.500 - 9.000
Tipo di terreno: ghiaioso-breccioso
Esposizione: sud-est a 500 m.s.l.m.
Resa per ettaro: 5-7 tonnellate
Acidità totale: 5,80%
Estratto secco: 24,00 %
Zuccheri residui: 18-22 g/l

Processo: raccolta e selezione mano, appassimento delle uve in apposite cassette in legno per 2-3 mesi, doppia fermentazione e presa di spuma metodo Martinotti.



10-12°C



0,75 l



12%vol



Colleluce

fazienda agricola

VERNACCIA DI SERRAPETRONA d.o.c.g.

XXIV canto

La Vernaccia XXIV CANTO è un vino spumante rosso ottenuto dalla pigiatura soffice del 100% di vernaccia nera passita. Durante la presa di spuma, l'anidride carbonica ottenuta naturalmente non viene dispersa, questo fa sì che il vino mantenga tutti i profumi e gli aromi naturali ed il retrogusto caratteristico della vernaccia nera.

È un vino corposo, inebriante, pur essendo dolce, mantiene più spiccato il retrogusto tipico del vitigno.

Vino bivalente per la degustazione: ottimo a fine pasto con dolci, ideale esaltatore del sapore di formaggi erborinati o muffati, carni rosse selvatiche, lepre, cacciagione, cinghiale anitra.

Preferibile consumarlo giovane.

Vino Spumante Rosso Dolce Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: 100% Vernaccia Nera

Vigneti: Loc. Sogliano - Colleluce

Bottiglie prodotte: 1.500 - 2.000

Tipo di terreno: ghiaioso-breccioso

Esposizione: sud-est a 500 m.s.l.m.

Resa per ettaro: 5-7 tonnellate

Acidità totale: 6%

Estratto secco: 24,00 %

Zuccheri residui: 55 g/l

Processo: raccolta e selezione mano, appassimento delle uve in apposite cassette in legno per 2-3 mesi, fermentazione e presa di spuma metodo Martinotti.



10-12°C



0,75 l



13%vol



Colleluce

fazienda agricola

SERRAPETRONA d.o.c.

brecce rosse

Brecce Rosse è un vino fermo, secco ottenuto dalla pigiatura soffice del 92% di vernaccia nera passita

È un vino dal colore rubino intenso tendente al granato, con profumi di frutta rossa matura esaltati da una maturazione di almeno 10/11 mesi in barriques; ha un sapore caldo, morbido e corposo che lo rende buon compagno di grigliate di carni rosse, cacciagione e pesce azzurro.

Impeccabile se gustato col cioccolato fondente

Vino Rosso Secco

Denominazione di Origine Controllata

Uve: 92% Vernaccia Nera – 8 % Merlot

Vigneti: Loc. Sogliano - Colleluce

Bottiglie prodotte: 2.500 - 3.200

Tipo di terreno: ghiaioso-breccioso

Esposizione: sud-est a 500 m.s.l.m.

Resa per ettaro: 5 tonnellate

Acidità totale: 6%

Estratto secco: 31,00 ‰

Zuccheri residui: 2 g/l

Processo: raccolta e selezione mano, appassimento delle uve in apposite cassette in legno per 2 mesi, fermentazione in barriques per 10-11 mesi, affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.



13-15°C



0,75 l



14%vol



Colleluce

fazienda agricola

VINO ROSSO

cartella 8

Cartella 8 è un vino da tavola per un consumo quotidiano. Segue un processo semplice ma risulta comunque piacevole.

È un vino fermo, secco, dal colore rosso rubino brillante con aromi speziati di frutti di bosco, fresco e corposo, abbastanza persistente con il retrogusto caratteristico dei nostri vitigni.

Vino da tutto pasto, ottimo per aperitivi e da accompagnamento a antipasti di fegatelli, piatti di carne in generale, timballi, pesce azzurro.

Vino Rosso Secco

Uve: 100% Uve di nostra produzione

Vigneti: Loc. Sogliano - Colleluce

Bottiglie prodotte: 3.000

Tipo di terreno: ghiaioso-breccioso

Esposizione: sud-est a 500 m.s.l.m.

Resa per ettaro: 5-7 tonnellate

Acidità totale: 5,60%

Estratto secco: 25,50 %

Zuccheri residui: 3 g/l

Processo: raccolta e selezione mano, pigiatura uve nel periodo della vendemmia, fermentazione in acciaio.



13-15°C



0,75 l



13%vol



Colleluce

azienda agricola

VINO ROSSO PASSITO

IO

Il vino 10 celebra il decimo anno dall'impianto della vigna, una produzione limitata solo dell'annata 2009.

È un vino rosso rubino intenso con riflessi granato. Bouquet tipico della vernaccia nera, con note di frutta a bacca rossa matura (amarena, ribes, prugne rosse) e speziatura esaltata dal passaggio in barriques di 18 mesi. Al gusto risulta deciso, abboccato, inebriante, caldo, abbastanza sapido e persistente con percezione di delicata tannicità.

Ideale compagno di formaggi di fossa o pecorino stagionato inoltre timballi, carni alla griglia.

Vino da meditazione di fine serata.

Vino Rosso Passito

Uve: 100% Vernaccia Nera

Vigneti: Loc. Sogliano - Colleluce

Bottiglie prodotte: 2.500 unica edizione

Tipo di terreno: ghiaioso-breccioso

Esposizione: sud-est a 500 m.s.l.m.

Resa per ettaro: 5-7 tonnellate

Acidità totale: 5,40%

Estratto secco: 38,80 %

Zuccheri residui: 12 g/l

Processo: raccolta e selezione mano, appassimento delle uve in apposite cassette in legno per 2-3 mesi, fermentazione in barriques per 18 mesi e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.



14-16°C



0,75 l



14,5%vol



Colleluce

fazienda agricola

MARCHE ROSSO PASSITO i.g.t.

87km

87 Km è un vino rosso dolce ottenuto dal lungo appassimento di più di 100 giorni della vernaccia nera e un passaggio in barriques di almeno 18 mesi.

È un vino dal colore rosso granato intenso con riflessi più scuri, impenetrabile; il bouquet è delicato ma deciso tipico della vernaccia nera con sentori speziati, mandorlati ed un gusto dolcemente inebriante, persistente con delicata tannicità.

Consigliato abbinarlo con dolci cremosi, amaretti, torrone, inoltre risulta essere un ottimo esaltatore del sapore di formaggi stagionati o erborinati

Vino Rosso Passito Dolce Indicazione Geografica Tipica

Uve: 100% Vernaccia Nera

Vigneti: Loc. Sogliano - Colleluce

Bottiglie prodotte: 2.000 - 2.500

Tipo di terreno: ghiaioso-breccioso

Esposizione: sud-est a 500 m.s.l.m.

Resa per ettaro: 5 tonnellate

Acidità totale: 6%

Estratto secco: 32,00 %

Zuccheri residui: 100 g/l

Processo: raccolta e selezione mano, appassimento delle uve in apposite cassette in legno 4 mesi, fermentazione in barriques per 18 mesi e affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.



12-14°C



0,375 l



13,5%vol



Colleluce

azienda agricola

GRAPPA

La Grappa Colleluce è un distillato unico, derivante dalle vinacce di passito di vernaccia nera. Per veri intenditori, morbida nonostante la gradazione alcolica, non brucia la gola ma delizia il palato con sensazioni uniche.

È ottima a fine pasto come digestivo, consigliabile servirla ad una temperatura dai 14 ai 16 ° C.

Distillato di vinaccia di vernaccia nera passita

Uve: vinacce di vernaccia nera passita

Vigneti: Loc. Sogliano – Colleluce

Distillatore: Vittorio Capovilla – Rosà (VI)

Processo: Le vinacce di passito vengono trasportate alla distilleria per essere sottoposte ad un'accurata e lenta distillazione artigianale con taglio manuale di testa, cuore e coda, in modo da esaltarne gli aromi ed i profumi d'origine.



14-16°C



0,5 l



45%vol

