la vita è la nostra passione

LAPIADA

ENOTÈQUE

SPUMANTE CUVÉE TRADITION / COLONNARA
BRUT METODO CHARMAT VERDICCHIO DOC

Vin mousseux blanc, cultivé dans la zone des collines fertiles méridionales de Cupramontana et Apiro (500/600m d'altitude), semi broyage des terres, avec pointes élevées argileuses et sablonneuses.

Cépage: Verdicchio (autochtone, originaire de la région des Marches « Cupramontana et Apiro »)

Couleur: Jaune paille vivace, brillant avec des bulles fines et persistantes

Parfum: Notes fleurales délicates d'acacia et mimosa, fleurs jaunes et des notes fruitées d'amande et de pêche

Saveur: Sec, chaud, assez tendre, frais et savoureux

Accompagnement: Apéritif, poisson, crustacée, salade de poisson et de riz, friture mixte

Elaboration : Cueillette à la main du cépage. Pressage, nettoyage doux et fermentation à température contrôlée. Fermentation dans de grandes cuves selon la méthode Martinotti (Charmat)

Rendue: 9000 kilogrammes de raisins par hectare (57hl/ha)

Taux d'alcool: 12%

Température: 8-10°C

PECORINO / COLONNARA
FALERIO DOC

L' origine du cépage Pecorino remonte à l'antiquité romaine. Un censeur romain «Catone», le classa ensemble avec d'autres cépages, au groupe des aminés importés en Italie par la population grecque des Ames.

Cépage: Pecorino (autochtone, sud de la région des Marches « Ascoli Piceno »)

Couleur: Jaune paille chargé

Parfum: Intense et élégant, avec des senteurs florales et fruits mûrs

Saveur: Vin structuré et savoureux, excellent taux d'acidité, longue persistance

Accompagnement: Fruits de mer et crustacés, excellente union avec un bouillon

Elaboration : Récolte à la main, cuves de vinification en acier à température contrôlée

Rendue: 10000 kilogrammes de raisins par hectare (63hl/ha)

Taux d'alcool: 13%

Température: 12-14°C

TORNAMAGNO / COLONNARA
MARCHE ROSSO IGT

Vin rouge ferme, en production depuis 1985, cultivé dans la zone des collines typiques des Marches, caractérisées sur terre caillouteuse.

Cépage: Montepulciano et Sangiovese

Couleur: Limpide, rouge rubin avec des reflets grenats

Parfum: Intense, persistent, fin, ample, fruité avec des notes de fruits mûrs et de confiture de marasque, notes de pétales de fleurs rouges et sechées

Saveur: Sec, chaud, doux (qui se boit facilement) assez frais, tannique, robuste, équilibré, harmonieux

Accompagnement: Entrées au ragoût, viande bovine et porcine aromatisée aux truffes ou à l'ail, charcuterie italienne, fromages assaisonnés

Elaboration: Récolte à la main, macération avec les peaux de 10 à 15 jours à température contrôlée. Vinification en acier à température contrôlée pendant 24 mois et conservation dans des petits futs de chênes pendant au moins 12 mois, ensuite longue période d'affinement en bouteille

Rendue: 9000 kilogrammes de raisins par hectare (57 hl/ha)

Taux d'alcool: 13,5%

Température: 18°C