



CHILOIRO

Bore del Tenna è un rosato estremamente versatile: sottolinea l'aromaticità di salumi e formaggi di pregio, rende armoniosa l'opulenza delle carni grasse, bevuto da solo è un ricco e appagante rosato adriatico.



BORE DEL TENNA

VINO ROSATO

13% VOL

85% MONTEPULCIANO,
15% GRENAGE

Tipo di Vino	Vino rosato
Uve:	85% Montepulciano, 15% Grenage
Zona di Produzione:	Falerone (FM), Marche Altitudine: 300 - 380 metri sul livello del mare Esposizione: sud - est
Descrizione organolettica	Vista: colore rosa cerasuolo con un leggero riflesso di colore buccia di cipolla Olfatto: bouquet intenso e complesso dai sentori di rosa e garofano, con note che ricordano melograno, lampone, bergamotto e liquirizia Gusto: fresco, sapido, teso e persistente, coerente con il quadro olfattivo, permangono con eleganza le note di melograno e liquirizia
Caratteristiche Tecniche	Grado Alcolico: 13% Vol Acidità Totale: 6,4 g/l pH: 3,08 Zuccheri: 0,35 g/l
Com'è prodotto	Raccolta: vendemmia manuale e trasporto in cassette Trasformazione: vinificazione in bianco classica con separazione immediata delle bucce dal mosto, fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (15-18°C) per 10-12 giorni. Affinamento: 3 mesi in acciaio sulle fecce fini, 3 mesi in bottiglia;
Potenziale di Invecchiamento	Può essere consumato giovane per apprezzare la freschezza ma non disdegna un invecchiamento breve, fino a 3-5 anni dalla vendemmia, che ne eleva la complessità.
Temperatura di servizio	8-10°C



il Quattro Quattro
esalta i sapori di
arrosti e sughi di
carne rossa,
selvaggina, formaggi
stagionati, con i tipici
accostamenti di un
rosso intenso.



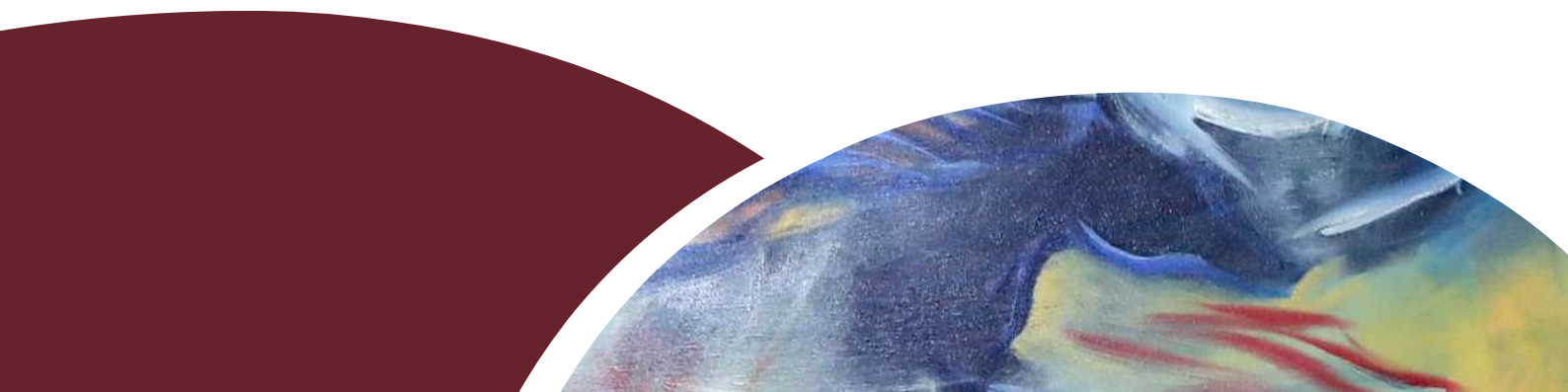
QUATTRO
QUATTRO

VINO ROSSO

14% VOL

100%
MONTEPULCIANO

Tipo di Vino	Vino rosso
Uve:	100% Montepulciano
Zona di Produzione:	Falerone (FM), Marche Altitudine: 300 - 380 metri sul livello del mare Esposizione: sud - est
Descrizione organolettica	Vista: colore rosso rubino intenso con riflessi granati Olfatto: netti aromi di frutta rossa quali amarena, lampone e ciliegia. Accenni floreali di viola e approfondendo speziato con leggero sentore di affumicatura dovuta all'invecchiamento in tonneaux da 5 hl Gusto: robusto e intenso, con note di amarena e lampone, spezie, tra cui pepe bianco e tabacco, con un tannino vellutato e acidità che rende il sorso piacevole e fresco. Finale tostato ben integrato con il quadro gustativo
Caratteristiche Tecniche	Grado Alcolico: 14% Vol Acidità Totale: 5,4 g/l pH: 3,55 Zuccheri: 0,35 g/l
Com'è prodotto	Raccolta: vendemmia manuale e trasporto in cassette Trasformazione: vinificazione in rosso classica, fermentazione spontanea, con follature regolari per circa 12 giorni, svinatura e separazione del vino fiore dalle bucce;
Potenziale di Invecchiamento	Si presta più a un invecchiamento a lungo termine, fino a 8 - 15 anni dalla vendemmia, per apprezzarne la complessità le caratteristiche olfattive e smussare le note tanniche
Temperatura di servizio	15-18°C



The image features a dark glass bottle of QuattroSei Chioloiro wine in the foreground. The bottle has a white label with a colorful abstract pattern at the top, a diamond-shaped logo with a stylized 'C', and the text 'CHILOIRO', 'QuattroSei', 'VINO BIANCO', and '2023'. The background is a vibrant yellow with two overlapping circular areas containing abstract art. The top circle shows a bright yellow sun-like shape against a blue sky with red and white vertical stripes. The bottom circle shows a white building with a red roof and a yellow sun-like shape against a blue sky with red and white vertical stripes.

QuattroSei è un perfetto connubio di tre vitigni caratteristici della costa centrale adriatica. Gli abbinamenti suggeriti sono, tipicamente, i piatti a base di pesce, formaggi al massimo di media stagionatura, preparazioni con verdure

QUATTRO
SEI

VINO BIANCO

13% VOL

30% PECORINO,
30% PASSERINA,
40% TREBBIANO

Tipo di Vino	Vino bianco
Uve:	30% Pecorino, 30% Passerina, 40% Trebbiano
Zona di Produzione:	Falerone (FM), Marche Altitudine: 300 - 380 metri sul livello del mare Esposizione: sud - est
Descrizione organolettica	Vista: colore giallo paglierino con riflessi dorati; Olfatto: note aromatiche definite, intense e complesse. Balsamico con profumi di timo, salvia e rosmarino, sentori floreali di acacia e taglio. Finale con aromi di albicocca, agrumi e sfumature minerali Gusto: vivace e persistente. La sua struttura prolunga la complessità olfattiva esaltando le note balsamiche;
Caratteristiche Tecniche	Grado Alcolico: 13,5% Vol Acidità Totale: 6,7 g/l pH: 3,10 Zuccheri: 0,35 g/l
Com'è prodotto	Raccolta: Vendemmia manuale e trasporto in cassette; Trasformazione: vinificazione in bianco classica, con separazione immediata delle bucce dal mosto, fermentazione spontanea, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (15-18°C) per 10-12 giorni. Affinamento: 6 mesi in acciaio sulle fecce fini, 9 - 12 mesi in bottiglia
Potenziale di Invecchiamento	Può essere consumato giovane ma si presta più a un invecchiamento nel medio lungo termine, fino a 5 - 8 anni dalla vendemmia, per apprezzarne la complessità e le caratteristiche olfattive.
Temperatura di servizio	10-12°C

