



CANTINA COLONNELLA



CANTINA COLONNELLA

Intensa armonia di gusto
che sposa le note forti e gentili
di una terra sospesa
tra mare e montagna.

*Intense harmony of taste that
combines with the strong and kindly notes
of a land suspended
between sea and mountains.*



Nature and culture

*In wine lies the heart of a land,
its most authentic taste.
It is in wine that nature and culture
come together in a unique
and unrepeatable essence.
Tasting a wine is like tasting a place,
perceiving its personality,
grasping its mystery.
If you know how to listen to it speak,
a wine discloses the truth of a land,
reveals its secrets,
takes us immediately “inside”.
In the wines of the Colonnella Winery
lies the strong and kindly flavour
of a land suspended
between sea and mountains,
of its hills decorated
through the care of human beings,
of its villages poised perfectly
between past and present.
Here you feel ancient wisdom,
still treasured by the local wine-makers,
who grow, with passion
selected and prized varieties
using traditional methods.*

Natura e cultura

Nel vino c'è l'anima di un territorio, il suo sapore più autentico. È nel vino che natura e cultura si sposano in un'unica, irripetibile essenza. Assaporare un vino è assaporare un luogo, percepirne la personalità, coglierne il mistero. A saper ascoltare il suo “linguaggio”, il vino ci schiude la verità di un territorio, ci svela i suoi segreti, ci porta subito “dentro”. Nei vini di Cantina Colonnella c'è il sapore forte e gentile di una terra sospesa tra mare e montagna, delle sue colline adornate dalle cure degli uomini, dei suoi borghi in perfetto equilibrio tra passato e presente. Ci si sente una sapienza antica, quella che ancora oggi vive nei vignaioli della zona, che coltivano vitigni selezionati e pregiati con vera passione e secondo metodi tradizionali.





The winery and the land

Colonnella is one of the most beautiful towns in the Val Vibrata, the last strip of Abruzzo in the North. Of medieval origin, it stands on a high hill which joins in a warm and spectacular embrace the Adriatic sea and the highest peaks of the Apennines.

It was here that a small group of wine producers established the Colonnella Winery in 1971. Today, the company has over 400 hectares of land under vine and produces 35,000 hl of wine. The natural wine-making vocation of this region, with its ideal soil and climatic characteristics, has been renowned since ancient times. Writers like Polybius, Plinius the Old, Dioscorides and Silius Italicus repeatedly celebrate the wines of Teramano, which they consider to be among the best in Italy.

L'azienda e il territorio

Colonnella è tra i centri più belli della Val Vibrata, ultimo lembo d'Abruzzo a Settentrione.



Di origine medievale, sorge su un alto colle che unisce in un caldo e spettacolare abbraccio il mare Adriatico e le vette più alte degli Appennini. È qui che dall'iniziativa di un piccolo gruppo di viticoltori nasce, nel 1971, Cantina Colonnella, azienda che oggi può vantare oltre 400 ettari di vigneto e una produzione di 35.000 hl. La naturale vocazione alla vitivinicoltura di questo territorio, dalle caratteristiche pedoclimatiche ideali, è nota fin dall'antichità. Autori come Polibio, Plinio il Vecchio, Dioscoride e Silio Italico celebrano ripetutamente i vini del Teramano, che giudicano tra i migliori d'Italia.



The quality of our wines

The vineyards of the Colonnella Winery adorn the gentle slopes of Teramano, famous for its production of one of Abruzzo's most famous varieties, Montepulciano. Apart from Montepulciano, other varieties grown in the area, using traditional espalier and canopy systems, are Trebbiano, Passerina and Malvasia; more recently introduced varieties include red berry Merlot, Cabernet Sauvignon and Pinot Noir and white berry Chardonnay, Riesling and Pecorino. The Colonnella Winery boasts fine wines, patiently aged in French oak casks. Worthy of mention are Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane, a wine which, in 2003, won DOCG recognition, and Controguerra Rosso DOC.

La qualità dei nostri vini

I vigneti di Cantina Colonnella ornano i dolci declivi delle colline del Teramano,



luogo forte della zona di produzione del più celebre vitigno d'Abruzzo, il Montepulciano. Oltre al vitigno del Montepulciano, si coltivano, secondo i tradizionali sistemi a spalliera e a tendone, quelli del Trebbiano, della Passerina e della Malvasia; più di recente sono stati impiantati i vitigni a bacca rossa del Merlot, del Cabernet Sauvignon e del Pinot Nero e quelli a bacca bianca dello Chardonnay, del Riesling e del Pecorino. Cantina Colonnella vanta vini di grande pregio, pazientemente invecchiati in botti di rovere francese. Meritano menzione il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane, vino che nel 2003 ha ottenuto il riconoscimento della DOCG e il Controguerra Rosso DOC.

Barocco 'RISERVA'

Montepulciano d'Abruzzo

DOCG

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Ceppi per ettaro: 3000.

Terreno: di medio impasto, tendente allo sciolto.

Allevamento: spalliera.

Vendemmia: manuale, dopo metà ottobre.

Resa per ettaro: 95 quintali.

Vinificazione: con macerazione della vinaccia di 7/8 gg per l'estrazione dei polifenoli, separazione del mosto fiore dal torchiato, fermentazione a temperatura controllata e separazione statica della feccia con frequenti travasi durante il periodo invernale e primaverile.

Invecchiamento: 3 anni presso il produttore durante i quali deve passare un anno in botti di rovere e sei mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei tendenti all'arancione con l'invecchiamento.

Limpidezza: brillante.

Odore: intenso e persistente con equilibrato sentore di vaniglia.

Sapore: di ottima struttura, ha un corpo pieno ed una eccellente morbidezza, vellutato con una sensazione gustativa equilibrata ed elegante.

Dati tecnici: alcol 13/14 % ac. totale 6 g/l, ac volatile 0,50/0,55 g/l, estratto 30/35 g/l

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Abbinamenti consigliati: eccellente con gli arrostiti e le carni alla griglia.

Wine: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Stocks per hectare: 3000.

Land: average mixture tending to melting.

Plant breeding: espalier.

Vintage: manual, after mid-October.

Yield per hectare: 95 lb.

Wine-making: through marc steeping of 7/8 days through polyphenol extraction, pressed flower must separation, controlled temperature fermentation and sediment static separation with frequent pouring during winter and spring.

Ageing: three years at the producer's, during which it must be kept in durmast cask for one year and 6 months in bottles.

Colour: intense ruby red with violet hues tending to orange due to ageing.

Limpidity: bright.

Smell: intense and persistent with a well-balanced talk of vanilla.

Flavour: excellent structure, it is full-bodied and very soft, velvety with a balanced and elegant tasty feeling.

Technical specification: 13/14 % alcohol total ac 6 g/l, volatile ac 0,50/0,55 g/l, 30/35 g/l extract

Serving temperature: 18/20 °C

Best with: excellent with roasted and grilled meat.



Colline
Teramane



Cinque Colli 'RISERVA'

Controguerra Rosso DOC

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 80%, Cabernet Sauvignon 20%.

Ceppi per ettaro: 3300.

Terreno: di medio impasto.

Allevamento: cordone speronato.

Vendemmia: manuale, dopo metà settembre.

Resa per ettaro: 90/110 quintali.

Vinificazione: con macerazione della vinaccia di 7/8 gg per l'estrazione dei polifenoli. Fermentazione a temperatura controllata.

Invecchiamento: vino ottenuto da uve Montepulciano e Cabernet Sauvignon provenienti dalle vigne dei "Cinque Colli": Ancarano, Colonnella, Controguerra, Corropoli e Torano Nuovo. Dopo un periodo di invecchiamento di 24 mesi, di cui 6 di affinamento in bottiglia, il Cinque Colli Controguerra Rosso si fregia della menzione "Riserva".

Colore: rosso rubino.

Limpidezza: brillante.

Odore: intenso e persistente.

Sapore: di ottima struttura, pieno e armonico.

Dati tecnici: alcol 13 %

Temperatura di servizio: 18,5/20 °C

Abbinamenti consigliati: carne rossa, cacciagione e formaggi stagionati.

Wine: 80% Montepulciano d'Abruzzo, 20% Cabernet Sauvignon.

Stocks per hectare: 3300.

Land: medium-textured.

Plant breeding: spurred cordon.

Vintage: hand-picked, from mid-September onwards.

Yield per hectare: 90/110 lb.

Wine-making: through 7/8 days long maceration on the grape skins for extracting the polyphenols. Fermentation at controlled temperature.

Ageing: wine obtained from Montepulciano and Cabernet Sauvignon grape varieties grown in the "Cinque Colli" vineyards: Ancarano, Colonnella, Controguerra, Corropoli and Torano Nuovo. After a 24-months long ageing, with 6 months in bottles, the Cinque Colli Controguerra Rosso wine is assigned the "Riserva" label.

Colour: ruby red.

Limpidity: bright.

Smell: intense and persistent.

Flavour: with excellent structure, full-bodied and well-balanced.

Technical specification: 13 % alcohol

Serving temperature: 18,5/20 °C

Best with: red meats, wild game and mature cheeses.



Le Corone

Montepulciano d'Abruzzo

DOC

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Ceppi per ettaro: da 1700 a 3500.

Terreno: di medio impasto, tendente allo sciolto.

Allevamento: spalliera.

Vendemmia: manuale dalla metà di settembre alla metà di ottobre.

Resa per ettaro: 140 quintali.

Vinificazione: metodo classico di vinificazione in rosso con macerazione della vinaccia per 5/8 giorni e fermentazione a temperatura controllata.

Invecchiamento: quattro mesi obbligatori, più a discrezione del produttore.

Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee.

Limpidezza: brillante.

Odore: intenso e persistente contraddistinto dai profumi varietali del vitigno d'origine.

Sapore: ottima struttura e morbidezza con una piacevole tannicità.

Dati tecnici: alcol 12,5/13 % ac. tot. 6 g/l, ac volatile 0,50/0,55 g/l, estratto 30/33 g/l

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Abbinamenti consigliati: carni rosse, selvaggina, arrostiti e formaggi.

Wine: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Stocks per hectare: from 1700 to 3500.

Land: average mixture tending to melting.

Plant breeding: espalier.

Vintage: manual, from mid-September to mid-October.

Yield per hectare: 140 lb.

Wine-making: red wine-making classical method through marc steeping for 5/8 days and controlled temperature fermentation.

Ageing: four compulsory months, and according to the producer's opinion with short stop in the wood.

Colour: intense ruby red with slight violet nuances.

Limpidity: bright.

Smell: winery, persistent and characterized by the various smells of the original wine.

Flavour: excellent structure, soft and with a pleasant tannic feature.

Technical specification: 12,5/13 % alcohol total ac 6 g/l, volatile ac 0,50/0,55 g/l, 30/33 g/l extract

Serving temperature: 18/20 °C

Best with: red meat, game, roast meat and cheese.



Le Corone

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo DOC

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Ceppi per ettaro: da 1700 a 3500.

Terreno: di medio impasto,
tendente allo sciolto.

Allevamento: spalliera.

Vendemmia: manuale
dalla metà di settembre alla metà di ottobre.

Resa per ettaro: 140 quintali.

Vinificazione: con assenza di vinacce
e fermentazione a temperatura controllata.

Colore: rosso ciliegio intenso
con lievi sfumature violacee.

Limpidezza: brillante.

Odore: intenso e persistente
contraddistinto dai profumi varietali
del vitigno d'origine.

Sapore: ottima struttura e morbidezza
con una piacevole tannicità.

Dati tecnici: alcol 12,5/13 %
ac. totale 6 g/l, ac. volatile 0,50/0,55 g/l,
estratto 30/33 g/l

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Abbinamenti consigliati: vino da tutto pasto,
indicato per minestre, carni bianche,
formaggi freschi e semi-stagionati.

Wine: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Stocks per hectare: from 1700 to 3500.

Land: average mixture
tending to melting.

Plant breeding: espalier.

Vintage: manual,
from mid-September to mid-October.

Yield per hectare: 140 lb.

Wine-making: with no marc
and controlled temperature fermentation.

Colour: intense cherry red
with slight violet nuances.

Limpidity: bright.

Smell: winy, persistent
and characterized by the various smells
of the original wine.

Flavour: excellent structure,
soft and with a pleasant tannic feature.

Technical specification: 12,5/13 % alcohol
total ac 6g/l, volatile ac 0,50/0,55 g/l,
30/33 g/l extract

Serving temperature: 10/12 °C

Best with: all dishes,
especially soups, white meat
and fresh or medium-seasoned cheese.



Le Corone

Trebbiano d'Abruzzo

DOC

Vitigno: Trebbiano e Passerina.

Ceppi per ettaro: 1700.

Terreno: di medio impasto, tendente allo sciolto.

Allevamento: tendone, spalliera.

Vendemmia: manuale dalla metà di settembre alla metà di ottobre.

Resa per ettaro: 140 quintali

Vinificazione: pigiatura soffice, sgrondatura e centrifugazione del mosto di prima spremitura, aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione del mosto a temperatura controllata.

Imbottigliamento: con refrigerazione e microfiltrazione sterile per una migliore conservazione del prodotto nel tempo.

Colore: paglierino chiaro.

Limpidezza: brillante.

Odore: intenso e persistente.

Sapore: piacevolmente fresco e armonico.

Dati tecnici: alcol 12/12,5 %

a seconda dell'annata

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Abbinamenti consigliati: antipasti, piatti tipici a base di pesce o verdure.

Wine: Trebbiano and Passerina.

Stocks per hectare: 1700.

Land: average mixture tending to melting.

Plant breeding: awning and espalier.

Vintage: manual, from mid-September to mid-October.

Yield per hectare: 140 lb.

Wine-making: soft wine-pressing, first must pressing draining and centrifugation, addition of selected ferments and controlled temperature must fermentation.

Bottled: through sterile microfiltering and refrigeration for a better product conservation in time.

Colour: light straw-coloured.

Limpidity: bright.

Smell: intense and persistent.

Flavour: fresh and harmonious.

Technical specification: 12/12,5 % alcohol according to vintage.

Serving temperature: 10/12 °C

Best with: hors d'oeuvre, fish or vegetable local dishes.



Clivis

Montepulciano d'Abruzzo

DOC

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Ceppi per ettaro: da 1700 a 3500.

Terreno: di medio impasto, tendente allo sciolto.

Allevamento: spalliera.

Vendemmia: manuale, dalla fine di settembre alla metà di ottobre.

Resa per ettaro: 100/120 quintali.

Vinificazione: metodo classico di vinificazione in rosso con macerazione della vinaccia per l'estrazione degli antociani; separazione del mosto fiore dal torchiato di vinaccia e controllo di temperatura in fermentazione. La separazione della feccia avviene staticamente o per centrifugazione, con travasi frequenti durante i primi mesi di maturazione del vino.

Invecchiamento: quattro mesi obbligatori, più a discrezione del produttore con breve sosta in legno.

Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee.

Limpidezza: brillante.

Odore: vinoso, intenso, persistente accompagnato da una buona presenza aromatica.

Sapore: di ottima struttura, ha un corpo pieno ed una eccellente morbidezza, vellutato con una sensazione gustativa equilibrata ed elegante.

Dati tecnici: alcol 13/13,5 % ac. totale 6 g/l, ac volatile 0,50/0,55 g/l, estratto 30/33 g/l

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Abbinamenti consigliati: piatti saporiti di carne rossa, selvaggina in umido, formaggi stagionati e saporiti.

Wine: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Stocks per hectare: from 1700 to 3500.

Land: average mixture tending to melting.

Plant breeding: espalier.

Vintage: manual, from the end of September to mid-October.

Yield per hectare: 100/120 lb.

Wine-making: red wine-making classical method through marc steeping through anthocyanins extraction; pressed flower must separation, controlled temperature fermentation. Sediment separation occurs statically or through centrifugation, with frequent pouring during the first wine ripening months.

Ageing: four compulsory months, then according to the producer's opinion with short stop in the wood.

Colour: intense ruby red with slight violet nuances.

Limpidity: bright.

Smell: winery, persistent and with a good fragrance.

Flavour: excellent structure, it is full-bodied and very soft, velvety with a balanced and elegant tasty feeling.

Technical specification: 13/13,5 % alcohol total ac 6 g/l, volatile ac 0,50/0,55 g/l, 30/35 g/l extract

Serving temperature: 18/20 °C

Best with: rich dishes with red meat, stewed game, seasoned cheese.



Clivis

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo DOC

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Ceppi per ettaro: da 1700 a 3500.

Terreno: di medio impasto,
tendente allo sciolto.

Allevamento: spalliera.

Vendemmia: manuale
dalla metà di settembre alla metà di ottobre
con accurata selezione delle uve.

Resa per ettaro: 100/120 quintali.

Vinificazione: con assenza di vinacce
e fermentazione a temperatura controllata.

Colore: rosso ciliegio intenso
con lievi sfumature violacee.

Limpidezza: brillante.

Odore: intenso e persistente
contraddistinto dai profumi varietali
del vitigno d'origine.

Sapore: di ottima struttura e morbidezza
con una piacevole tannicità.

Dati tecnici: alcol 13/13,5 %
ac. totale 6 g/l, ac. volatile 0,50/0,55 g/l,
estratto 30/33 g/l

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Abbinamenti consigliati: vino da tutto pasto,
indicato per minestre, carni bianche,
formaggi freschi e semi-stagionati.

Wine: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Stocks per hectare: from 1700 to 3500.

Land: average mixture
tending to melting.

Plant breeding: espalier.

Vintage: manual,
from mid-September to mid-October
with an accurate grapes selection.

Yield per hectare: 100/120 lb.

Wine-making: with no marc
and controlled temperature fermentation.

Colour: intense cherry red
with slight violet nuances.

Limpidity: bright.

Smell: winery, persistent
and characterized by the various smells
of the original wine.

Flavour: excellent structure,
soft and with a pleasant tannic feature.

Technical specification: 13/13,5 % alcohol
total ac 6g/l, volatile ac 0,50/0,55 g/l,
30/33 g/l extract

Serving temperature: 8/10 °C

Best with: all dishes,
especially soups, white meat
and fresh or medium-seasoned cheese.



Clivis

Trebbiano d'Abruzzo

DOC

Vitigno: Trebbiano, Passerina, Chardonnay, Pinot.

Ceppi per ettaro: 1700.

Terreno: di medio impasto, tendente allo sciolto.

Allevamento: tendone, spalliera.

Vendemmia: manuale, dalla metà di settembre alla metà di ottobre.

Resa per ettaro: 100/120 quintali.

Vinificazione: pigiatura soffice, sgrondatura e centrifugazione del mosto di prima spremitura, aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione del mosto a temperatura controllata.

Imbottigliamento: con refrigerazione e microfiltrazione sterile per una migliore conservazione del prodotto nel tempo.

Colore: paglierino chiaro con riflessi verdolini.

Limpidezza: brillante.

Odore: intenso e persistente

con un'ottima presenza aromatica.

Sapore: asciutto, pieno, armonico e morbido.

Dati tecnici: alcol 12/12,5 % ac. totale 5,6/6 g/l, ac volatile 0,30 g/l, estratto 18/20 g/l

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Abbinamenti consigliati: antipasti, piatti tipici a base di pesce o verdure.

Wine: Trebbiano, Passerina, Chardonnay, Pinot.

Stocks per hectare: 1700.

Land: average mixture tending to melting.

Plant breeding: awning and espalier.

Vintage: manual, from mid-September to mid-October.

Yield per hectare: 100/120 lb.

Wine-making: soft wine-pressing, first must pressing draining and centrifugation, addition of selected ferments and controlled temperature must fermentation.

Bottled: through sterile microfiltering and refrigeration for a better product conservation in time.

Colour: light straw-coloured with green hues.

Limpidity: bright.

Smell: intense and persistent and with a good fragrance.

Flavour: dry, full-bodied harmonious and soft.

Technical specification: 12/12,5 % alcohol, total ac 5,6/6 g/l, volatile ac 0,30 g/l, 18/20 g/l extract

Serving temperature: 10/12°C

Best with: hors d'oeuvre, fish or vegetable local dishes.



Clivis

Pecorino

indicazione geografica tipica

Vitigno: Pecorino 100%.

Ceppi per ettaro: 4000.

Terreno: di medio impasto.

Allevamento: cordone speronato.

Vendemmia: manuale,
dalla fine di Settembre.

Resa per ettaro: 80/100 quintali.

Vinificazione: pigiatura soffice,
sgondatura e centrifugazione
del mosto di prima spremitura,
aggiunta di lieviti selezionati
e fermentazione del mosto
a temperatura controllata.

Imbottigliamento: con refrigerazione
e microfiltrazione sterile
per una migliore conservazione
del prodotto nel tempo.

Colore: paglierino chiaro.

Limpidezza: brillante.

Odore: intenso e persistente

con profumi originali e tipici del vitigno.

Sapore: pieno, armonico,
morbido e vellutato.

Dati tecnici: alcol 13/13,5 %

ac. totale 5,5/6 g/l, ac. volatile 0,30 g/l,
estratto 18/20 g/l

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Abbinamenti consigliati: antipasti,
minestre, pesce, carni bianche.

Wine: Pecorino 100%.

Stocks per hectare: 4000.

Land: average mixture.

Plant breeding: spurred cordon.

Vintage: manual,
from the end of September.

Yield per hectare: 80/100 lb.

Wine-making: soft wine-pressing,
first must pressing draining
and centrifugation,
addition of selected ferments
and controlled temperature
must fermentation.

Bottled: through sterile microfiltering
and refrigeration
for a better product conservation
in time.

Colour: light straw-coloured.

Limpidity: bright.

Smell: intense and persistent
with original and typical smells of this wine.

Flavour: full-bodied, harmonious,
soft and velvety.

Technical specification: 13/13,5 % alcohol
total ac 5,5/6 g/l, volatile ac 0,30 g/l,
18/20 g/l extract

Serving temperature: 10/12 °C

Best with: hors d'oeuvres,
soups, fish and white meat.



Clivis

Passerina

indicazione geografica tipica

Vitigno: Passerina 100%.

La Passerina è un vitigno di antiche tradizioni, la cui provenienza è ancora incerta, con molte affinità nel grappolo con il Trebbiano Toscano.

In passato il termine "Passerina" era utilizzato genericamente per indicare quelle uve con gli acini di piccole dimensioni.

Ceppi per ettaro: 1700.

Terreno: di medio impasto.

Allevamento: cordone speronato.

Vendemmia: manuale, dalla metà di Settembre.

Resa per ettaro: 130/150 quintali.

Vinificazione: pigiatura soffice, sgrondatura e centrifugazione del mosto di prima spremitura, aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione del mosto a temperatura controllata.

Imbottigliamento: con refrigerazione e microfiltrazione sterile per una migliore conservazione del prodotto nel tempo.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Limpidezza: brillante.

Odore: fruttato intenso con sentori floreali.

Sapore: pieno, armonico.

Dati tecnici: alcol 12/13 %

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Abbinamenti consigliati: minestre, piatti di pesce e carni bianche.

Wine: 100% Passerina.

Passerina is an old grape variety, whose origin is still unknown, although it is very similar to the Trebbiano Toscano vine.

In past times the term "Passerina" would generically indicate grapes with small-sized berries.

Stocks per hectare: 1700.

Land: medium-textured.

Plant breeding: spurred cordon.

Vintage: manual, from mid-September onwards

Yield per hectare: 130/150 lb.

Wine-making: soft mashing, draining and centrifugation of first-squeezing must, addition of selected yeasts and must fermentation at controlled temperature.

Bottled: chill proofing and sterile micro-filtration for superior conservation of the wine over time.

Colour: straw-yellow with golden hints.

Limpidity: bright.

Smell: intense fruity with flower odours.

Flavour: full-bodied and well-balanced.

Technical specification: 12/13 % alcohol

Serving temperature: 10/12 °C

Best with: soups, fish and white meats.



APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

NOME DEL VINO

ESAME VISIVO _____

ESAME OLFATTIVO _____

ESAME GUSTATIVO _____

NOME DEL VINO

ESAME VISIVO _____

ESAME OLFATTIVO _____

ESAME GUSTATIVO _____

NOME DEL VINO

ESAME VISIVO _____

ESAME OLFATTIVO _____

ESAME GUSTATIVO _____

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

NOME DEL VINO

ESAME VISIVO _____

ESAME OLFATTIVO _____

ESAME GUSTATIVO _____

NOME DEL VINO

ESAME VISIVO _____

ESAME OLFATTIVO _____

ESAME GUSTATIVO _____

NOME DEL VINO

ESAME VISIVO _____

ESAME OLFATTIVO _____

ESAME GUSTATIVO _____



A14 - USCITA VAL VIBRATA
1 km in direzione Colonnella



CANTINA COLONNELLA
Società Cooperativa Agricola