

# 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*

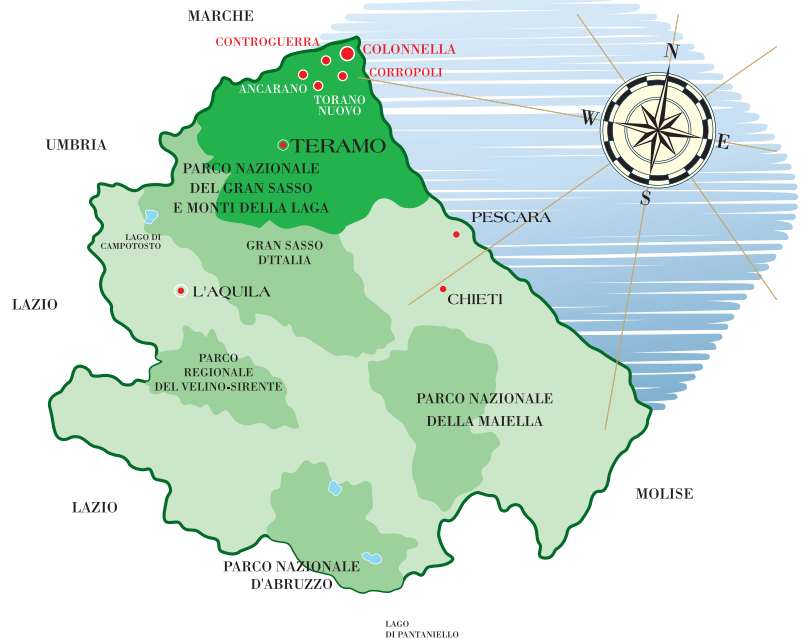
***Best with:** red meats, wild game and mature cheeses.*



**CANTINA COLONNELLA**  
Società Cooperativa Agricola



# CANTINA COLONNELLA



## Controguerra DOC

### CONTROGUERRA ROSSO

La denominazione di origine controllata «Controguerra» con la specificazione aggiuntiva «rosso» è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, una composizione ampelografica di minimo 60% di Montepulciano e minimo 15% di Merlot e/o Cabernet Sauvignon.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Teramo, da soli e congiuntamente, fino a un massimo del 25%, presenti in ambito aziendale.

### ZONA DI PRODUZIONE

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Controguerra» devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Controguerra, Torano Nuovo, Ancarano, Corropoli e Colonnella, tutti in provincia di Teramo.

### COME SI RICOSCE

Nella designazione dei vini «Controguerra» la specificazione aggiuntiva riferentesi al colore deve essere apposta subito dopo la Doc «Controguerra». La specificazione aggiuntiva «riserva» deve figurare in etichetta al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata», e non può essere intercalata in quest'ultima e la denominazione «Controguerra». In ogni caso la specificazione «riserva» deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione stessa. Nella designazione e presentazione di tutti i vini a denominazione di origine controllata «Controguerra» deve figurare l'annata di produzione delle uve.