

Delizia della Corte

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 6g/l, ac. volatile 0,50/0,55 g/l, estratto 30/33 g/l

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Abbinamenti consigliati: vino ideale per accompagnare 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 6g/l, volatile ac 0,50%/0,55g/l, 30/35 g/l extract

***Serving temperature:** 18/20 °C*

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



CANTINA COLONNELLA
Società Cooperativa Agricola

Delizia della Corte

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: 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 the end of 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%/0,55g/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.

Delizia della Corte

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

Imbottigliato: 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 5,5/6 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 the end of 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 5,6/6g/l, volatile ac 0,30%g/l, 18/20 g/l extract
Serving temperature: 10/12 °C

Best with: appetizers, fish or vegetable local dishes.



CANTINA COLONNELLA
Società Cooperativa Agricola