

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: di 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, arrosti 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 the end of 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:** 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 6 g/l, volatile ac 0,50%/0,55g/l, 30/33 g/l extract

***Serving temperature:** 18/20 °C*

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



CANTINA COLONNELLA
Società Cooperativa Agricola

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: di 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 the end of 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: 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 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.

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 the end
of 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: appetizers, fish or vegetable local dishes.



CANTINA COLONNELLA
Società Cooperativa Agricola