



CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



LE CORONE MONTEPULCIANO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100% / **Ceppi per ettaro:** da 1700 a 3500 / **Terreno:** di medio impasto, tendente allo sciolto / **Allevamento:** tendone e 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 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:** 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:** awning and 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 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.