

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



PARHELIA CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Intrigante rosato che conquista per la piacevolezza del sorso fruttato di ciliegie, ribes rosso e fragoline di bosco. Il Cerasuolo è un vino estremamente versatile, da gustare come aperitivo, o a tutto pasto.

Abbinamenti Pizza al pomodoro con mozzarella, prosciutto e funghi. Salumi e insaccati. Spaghetti al pomodoro e astice. Melanzane alla parmigiana. Pollo al curry. Fagioli con le cotiche. Galantina di pollo.

Vitigno Montepulciano 100%

Esposizione Sud, Sud-Ovest

Ceppi per ettaro 3000

Sistema di allevamento Cordone speronato

Terreno Medio impasto tendente all'argilloso

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Metà di ottobre

Resa per ettaro 100 Q.li

Resa per pianta 3,3 Kg

Vino prodotto per ettaro 70 Hl

Fermentazione In cemento a temperatura controllata

Maturazione 4 mesi in cemento

Affinamento 2 mesi in bottiglia

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



PARHELIA CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

This intriguing rosé will charm you with its fruity taste. Cherries, wild strawberries and red currant. The Cerasuolo is extremely eclectic, so you can enjoy it as an aperitif, or to accompany an entire meal.

Food pairing Pizza with tomato, mozzarella cheese and bacon. Macaroni and cheese. Cioppino: San Francisco's fish stew. Southern shrimp and grits. Lobster roll. Prosciutto or salami. Chicken Curry.

Grape variety Montepulciano 100%

Vine exposure South, South-West

Vine per hectare 3000

Vine training method Spurred cordon

Soil composition Medium-textured soil verging on clayey ground

Harvesting method Grapes are hand picked

Harvest time Mid October

Yield per hectare 100 Q.li

Yield per vine 3,3 Kg

Wine production per hectare 70 Hl

Fermentation In concrete tanks at controlled temperature

Ageing 4 months in cement

Bottle ageing 2 months