

# CANTINA COLONNELLA

[www.cantinacolonnella.it](http://www.cantinacolonnella.it)



## PARHELIA COLLINE TERAMANE CERASUOLO D'ABRUZZO DOC SUPERIORE

*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](http://www.cantinacolonnella.it)



## PARHELIA COLLINE TERAMANE CERSUOLO D'ABRUZZO DOC SUPERIORE

---

*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