

# CANTINA COLONNELLA

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



## PARHELIA PASSERINA IGP

---

*La Passerina è un vino accattivante e gentile.  
Un'esplosione di fiori bianchi, mele e litchi che ammalia e  
allieta la tavola di tutti i giorni.*

**Abbinamenti** Si abbina perfettamente a zuppe di legumi, antipasti di pesce e primi piatti a base di pesce, o verdure.

**Vitigno** Passerina 100%

**Esposizione** Sud

**Ceppi** per ettaro 3500

**Sistema di allevamento** Guyot

**Terreno** Medio impasto

**Vendemmia** Manuale

**Periodo vendemmiale** Seconda decade di settembre

**Resa per ettaro** 100 Q.li

**Resa per pianta** 2,8 Kg

**Vino prodotto per ettaro** 70 Hl

**Fermentazione** In vasche di cemento a temperatura controllata

**Maturazione** 5 mesi in vasche di cemento

**Affinamento** 2 mesi in bottiglia

# CANTINA COLONNELLA

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



## PARHELIA PASSERINA IGP

---

*The Passerina is captivating and at the same time it's a gentle wine.  
It's an explosion of white flowers, apples and lychees that brings joy to your everyday meals.*

**Food pairing** Seafood appetizers. Noodles with fish and vegetables. Cobb salad. Indian frybread topped with tomatoes, onions, avocado, lettuce and ranch dressing.

**Grape variety** Passerina 100%

**Vine exposure** South

**Vine per hectare** 3500

**Vine training method** Guyot

**Soil composition** Medium-textured soil

**Harvesting method** Grapes are hand picked

**Harvest time** Mid September

**Yield per hectare** 100 Q.li

**Yield per vine** 2,8 Kg

**Wine production per hectare** 70 Hl

**Fermentation** In concrete tanks at controlled temperature

**Ageing** 5 months in cement

**Bottle ageing** 2 months