

# CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it

## BAROCCO



## BAROCCO "RISERVA"

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG

**Vitigno:** Montepulciano d'Abruzzo 100% / **Ceppi per ettaro:** 3000 / **Terreno:** di medio impasto, tendente allo sciolto / **Allevamento:** spalliera e tendone / **Vendemmia:** manuale, dopo metà ottobre / **Resa per ettaro:** 95 quintali / **Vinificazione:** con macerazione della vinaccia di 7/8 gg per l'estrazione dei polifenoli, separazione del mosto fiore dal torchiato, fermentazione a temperatura controllata e separazione statica della feccia con frequenti travasi durante il periodo invernale e primaverile / **Invecchiamento:** 3 anni presso il produttore durante i quali deve passare un anno in botti di rovere e sei mesi in bottiglia / **Colore:** rosso intenso con riflessi violacei tendenti all'arancione con l'invecchiamento / **Limpidezza:** brillante / **Odore:** intenso e persistente con equilibrato sentore di vaniglia / **Sapore:** di ottima struttura, ha un corpo pieno ed una eccellente morbidezza, vellutato con una sensazione gustativa equilibrata ed elegante / **Dati tecnici:** alcol 13/14%, ac. totale 6 g/l, ac. volatile 0,50/0,55 g/l, estratto 30/35 g/l, / **Temperatura di servizio:** 18/20 °C / **Abbinamenti consigliati:** eccellente con gli arrosti e con le carni alla griglia.

**Wine:** Montepulciano d'Abruzzo 100% / **Stocks per hectare:** 3000 / **Land:** average mixture tending to melting / **Plant breeding:** awning and espalier / **Vintage:** manual, after mid-October / **Yield per hectare:** 95 lb / **Wine-making:** through marc steeping of 7/8 days through polyphenol extraction, pressed flower must separation, controlled temperature fermentation and sediment static separation with frequent pouring during winter and spring / **Ageing:** three years at the producer's during which it must be kept in durmast cask for one year and 6 months in bottles / **Colour:** intense red with violet hues tending to orange due to ageing / **Limpidity:** bright / **Smell:** intense and persistent with a well-balanced talk of vanilla / **Flavour:** excellent structure, it is full-bodied and very soft, velvety with a balanced and elegant tasty feeling / **Technical specification:** 13/14% alcohol, total ac 6 g/l, volatile ac 0,50/0,55 g/l, 30/35 g/l extract / **Serving temperature:** 18/20 °C / **Best with:** excellent with roasted and grilled meat.