

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



LE CORONE PECORINO IGP

Vino dal colore paglierino è caratterizzato dai marcatori tipici del vitigno d'origine del Pecorino, come la pera e la ginestra.

Abbinamenti Servito ad una temperatura di 10/12°C si abbina ad antipasti, minestre, pesce e carni bianche.

Vitigno Pecorino 100%

Esposizione Sud, Sud-Ovest

Ceppi per ettaro 1500

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Terreno Medio impasto

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Metà settembre

Resa per ettaro 110 Q.li

Fermentazione In vasche di cemento a temperatura controllata

Maturazione 3 mesi in vasche di cemento

Affinamento 2 mesi in bottiglia