

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