

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



PARHELIA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Questo vino, pieno e rotondo, al gusto è ricco di frutti rossi maturi come prugne e amarene. Seguono poi fresche note di rosmarino e pepe rosa che impreziosiscono il finale lungo e appagante.

Abbinamenti Ricche lasagne al ragù. Filetto alla Wellington. Piccione arrosto lardellato con patate al forno.

Vitigno Montepulciano 100%

Esposizione Sud, Sud-Est

Ceppi per ettaro vigne a cordone 3000

Sistema di allevamento Cordone speronato e pergola abruzzese con le stesse rese del cordone

Terreno Prevalentemente argilloso, ben drenato

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Da fine settembre a metà ottobre

Resa per ettaro 110 Q.li

Resa per pianta 3,6 Kg

Vino prodotto per ettaro 77 Hl

Fermentazione In acciaio a temperatura controllata

Maturazione 10 mesi in botti da 50 Hl

Affinamento 4 mesi in bottiglia