CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it

PARHELIA
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Mughetto, cedro e mela rosa.
Fiori e frutti in armonia in questo vino che brilla nel bicchiere ed è una festa di sapori.

Abbinamenti Alici a scottadito. Fiori di zucca fritti alla romana. Lasagna alle verdure. Risotto ai frutti di mare. Baccalà fritto.

Vitigno Trebbiano 100%
Esposizione Sud-Ovest
Ceppi per ettaro 3000
Sistema di allevamento Guyot
Terreno Medio impasto
Vendemmia Manuale
Periodo vendemmiale Ultima decade di settembre, prima di ottobre
Resa per ettaro 100 Q.li
Resa per pianta 3,3 Kg
Vino prodotto per ettaro 70 Hl
Fermentazione In vasche di cemento a temperatura controllata
Maturazione 6 mesi in vasche di cemento
Affinamento 2 mesi in bottiglia