

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



BAROCCO "RISERVA" COLLINE TERAMANE DOCG

Nel bicchiere si mostra rosso impenetrabile illuminato da riflessi viola intenso.

Al naso esprime con forza prugna matura, spezie scure e rinfrescanti note balsamiche.

Il sorso è pieno, avvolgente, rassicurante come un caldo abbraccio.

Lasciare che si apra nel bicchiere perché si distenda e possa offrirti un susseguirsi di frutti rossi maturi, seguiti da note di caffè, fiori purpurei e perle di pepe verde.

Abbinamenti Eccellente con carni rosse grigliate e irresistibile con succulenti stracotti di manzo. Magico, semplicemente nel bicchiere, davanti al camino.

Vitigno Montepulciano 100%

Esposizione Sud-Est

Ceppi per ettaro 3500

Sistema di allevamento Cordone speronato

Terreno Medio impasto, tendente all'argilloso

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Ultima settimana di ottobre, prima di novembre

Resa per ettaro 80 Q.li

Resa per pianta 2,3 Kg

Vino prodotto per ettaro 56 Hl

Fermentazione In acciaio a temperatura controllata

Maturazione 24 mesi in barrique e tonneaux di rovere francese

Affinamento 12 mesi in bottiglia

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



BAROCCO "RISERVA" COLLINE TERAMANE DOCG

*Deep red in the glass with lively purple highlights.
To the nose it expresses strongly ripe plum, dark spices and
fresh balsamic notes.
The taste is full, enveloping like a warm embrace.
Let it open in the glass so it can offer you a never-ending
succession of red fruits, coffee, purple flowers and green
pepper.*

Food pairing Excellent with a T-bone stake, irresistible paired with beef and potatoes pot roast. Magical simply in the glass, in front of a fireplace.

Grape variety Montepulciano 100%

Vine exposure South-East

Vine per hectare (cordon trained) 3500

Vine training method Spurred cordon

Soil composition Rich of mineral compounds, mainly clay

Harvesting method Grapes are hand picked

Harvest time Last week of October, first of November

Yield per hectare 80 Q.li

Yield per vine 2,3 Kg

Wine production per hectare 56 Hl

Fermentation In stainless steel tanks at controlled temperature

Ageing 24 months in barriques and tonneaux

Bottle ageing 12 months