

# CANTINA COLONNELLA

[www.cantinacolonnella.it](http://www.cantinacolonnella.it)



## LE CORONE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

---

*Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.  
Al naso spiccano intensi ricordi di frutta rossa ed erbe  
aromatiche.*

**Abbinamenti** *Servito ad una temperatura di 18/20°C è ideale  
per accompagnare piatti di carni rosse e cacciagione.*

**Vitigno** Montepulciano 100%

**Esposizione** Sud

**Ceppi** per ettaro da 1700 a 3500

**Sistema di allevamento** Pergola abruzzese

**Terreno** Medio impasto

**Vendemmia** Manuale

**Periodo vendemmiale** Da metà settembre a metà ottobre

**Resa per ettaro** 120 Q.li

**Fermentazione** In acciaio a temperatura controllata

**Maturazione** 4 mesi in acciaio

**Affinamento** 2 mesi in bottiglia

# CANTINA COLONNELLA

[www.cantinacolonnella.it](http://www.cantinacolonnella.it)



## LE CORONE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

---

*Intense ruby red wine with violet reflections. Intense flavors of red fruit and aromatic herbs stand out on the nose.*

**Food pairing** Served at a temperature of 18/20°C it is ideal to accompany red meat dishes

**Grape variety** Montepulciano 100%

**Vine exposure** South

**Vine per hectare (cordon trained)** From 1700 up to 3500

**Vine training method** Pergola abruzzese

**Soil composition** Medium-textured soil

**Harvesting method** Grapes are hand picked

**Harvest time** From mid September to mid October

**Yield per hectare** 120 Q.li

**Fermentation** In stainless steel tanks at controlled temperature

**Ageing** 4 months in stainless steel tanks

**Bottle ageing** 2 months