

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



LE RUE ROSÉ

Vino rosato spumante ottenuto con metodo Charmat. Dal colore rosato tenue e dal perlage fine e persistente, all'olfatto si presenta gradevolmente fruttato, con sentore di fragolina di bosco. Al palato è fresco, delicato e armonico.

Abbinamenti Perfetto come aperitivo accattivante, sa accompagnare con stile sia pietanze a base di pesce, che affettati e formaggi freschi. Temperatura di servizio: 8°C

Vitigno Montepulciano 100%

Esposizione Sud, Sud-Ovest

Ceppi per ettaro 3000

Sistema di allevamento Cordone speronato

Terreno Medio impasto

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Settembre

Resa per ettaro 120 Q.li

Resa per pianta 4 Kg

Vino prodotto per ettaro 84 Hl

Fermentazione In vasche di cemento a temperatura controllata

Maturazione 4 mesi in vasche di cemento

Affinamento 2 mesi in bottiglia

Seconda fermentazione In autoclave per almeno 120 giorni

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



LE RUE ROSÉ

Sparkling rosé wine obtained with the Charmat method. With a pale pink color and a fine and persistent perlage, at nose is pleasantly fruity, with a hint of wild strawberry. On the palate it is fresh, delicate and harmonious.

Food pairing Perfect as a captivating aperitif, it can accompany with style both fish-based dishes, cold cuts and fresh cheeses. Serving temperature: 8°C

Grape variety Montepulciano 100%

Vine exposure South, South West

Vine per hectare 3000

Vine training method Spurred cordon

Soil composition Medium-textured soil

Harvesting method Grapes are hand picked

Harvest time September

Yield per hectare 120 Q.li

Yield per vine 4 Kg

Wine production per hectare 84 Hl

Fermentation In concrete tanks at controlled temperature

Ageing 4 months in cement

Second fermentation In pressure tanks for at least 120 days