

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

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



PARHELIA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

*This is a full bodied red wine.
The taste is rich of ripe fruits such as plums and black cherries which are followed by fresh notes of rosemary and pink pepper.
The aftertaste is long and fulfilling.*

Food pairing Rich beef and cheese lasagna.
Beef Wellington. Pigeon breast with potatoes and bacon.
Pulled pork.

Grape variety Montepulciano 100%
Vine exposure South, South-East
Vine per hectare (cordon trained) 3000
Vine training method Spurred cordon and pergola abruzzese (same yield per hectare of the cordon)
Soil composition Mainly clayey, well-drained
Harvesting method Grapes are hand picked
Harvest time From the end of September to mid October
Yield per hectare 110 Q.li
Yield per vine 3,6 Kg
Wine production per hectare 77 Hl
Fermentation In stainless steel tanks at controlled temperature
Ageing 10 months in 50Hl barrels
Bottle ageing 4 months