

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



PARHELIA PASSERINA TERRE D'ABRUZZO IGP

*La Passerina è un vino accattivante e gentile.
Un'esplosione di fiori bianchi, mele e litchi che ammalia e
allietta la tavola di tutti i giorni.*

Abbinamenti Si abbina perfettamente a zuppe di legumi, antipasti di pesce e primi piatti a base di pesce, o verdure.

Vitigno Passerina 100%

Esposizione Sud

Ceppi per ettaro 3500

Sistema di allevamento Guyot

Terreno Medio impasto

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Seconda decade di settembre

Resa per ettaro 100 Q.li

Resa per pianta 2,8 Kg

Vino prodotto per ettaro 70 Hl

Fermentazione In vasche di cemento a temperatura controllata

Maturazione 5 mesi in vasche di cemento

Affinamento 2 mesi in bottiglia

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



PARHELIA PASSERINA TERRE D'ABRUZZO IGP

*The Passerina is captivating and at the same time it's a gentle wine.
It's an explosion of white flowers, apples and lychees that brings joy to your everyday meals.*

Food pairing Seafood appetizers. Noodles with fish and vegetables. Cobb salad. Indian frybread topped with tomatoes, onions, avocado, lettuce and ranch dressing.

Grape variety Passerina 100%

Vine exposure South

Vine per hectare 3500

Vine training method Guyot

Soil composition Medium-textured soil

Harvesting method Grapes are hand picked

Harvest time Mid September

Yield per hectare 100 Q.li

Yield per vine 2,8 Kg

Wine production per hectare 70 Hl

Fermentation In concrete tanks at controlled temperature

Ageing 5 months in cement

Bottle ageing 2 months