

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



PARHELIA PECORINO IGP

*Ginestra, pera matura e pompelmo rosa.
Ecco cosa esprime il nostro Pecorino. Pienezza e rotondità
rinfrescate da un'elegante nota agrumata.*

Abbinamenti Spaghetti alla chitarra agli scampi. Arancine di riso al burro. Coda di rospo in padella al rosmarino. Fritto di paranza. Mozzarelle in carrozza.

Vitigno Pecorino 100%

Esposizione Sud-Est

Ceppi per ettaro 4000

Sistema di allevamento Guyot

Terreno Medio impasto

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Fine settembre

Resa per ettaro 80 Q.li

Resa per pianta 2 Kg

Vino prodotto per ettaro 56 Hl

Fermentazione In vasche di cemento a temperatura controllata

Maturazione 6 mesi in vasche di cemento

Affinamento 2 mesi in bottiglia

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



PARHELIA PECORINO IGP

*This wine is rich and fresh.
It donates notes of yellow broom flowers, ripe pear, and pink grapefruit.*

Food pairing Chicken noodles. Shrimp Jambalaya. Crab cake. Codfish with potaoes.

Grape variety Pecorino 100%

Vine exposure South-East

Vine per hectare 4000

Vine training method Guyot

Soil composition Medium-textured soil

Harvesting method Grapes are hand picked

Harvest time Last week of September

Yield per hectare 80 Q.li

Yield per vine 2 Kg

Wine production per hectare 56 HL

Fermentation In concrete tanks at controlled temperature

Ageing 6 months in cement

Bottle ageing 2 months