

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



PARHELIA TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

*Mughetto, cedro e mela rosa.
Fiori e frutti in armonia in questo vino che brilla nel bicchiere
ed è una festa di sapori.*

Abbinamenti Alici a scottadito. Fiori di zucca fritti alla romana. Lasagna alle verdure. Risotto ai frutti di mare. Baccalà fritto.

Vitigno Trebbiano 100%
Esposizione Sud-Ovest
Ceppi per ettaro 3000
Sistema di allevamento Guyot
Terreno Medio impasto
Vendemmia Manuale
Periodo vendemmiale Ultima decade di settembre, prima di ottobre
Resa per ettaro 100 Q.li
Resa per pianta 3.3 Kg
Vino prodotto per ettaro 70 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 TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

*Lily of the valley, citron and pink apple.
Flowers and fruits are in perfect harmony in this wine that
shines in the glass and it's a feast of tastes*

Food pairing Grilled anchovies with garlic butter. Caesar salad. Shrimp and mussels risotto. Vegetarian lasagna. Grilled shrimp, zucchini, and tomatoes with feta.

Grape variety Trebbiano 100%

Vine exposure South-West

Vine per hectare 3000

Vine training method Guyot

Soil composition Medium-textured soil

Harvesting method Grapes are hand picked

Harvest time End of September, beginning of October

Yield per hectare 100 Q.li

Yield per vine 3,3 Kg

Wine production per hectare 70 Hl

Fermentation In concrete tanks at controlled temperature

Ageing 6 months in cement

Bottle ageing 2 months