

CANTINA COLONNELLA

 | 50 ANNI
1971-2021





Era il 1971 e noi, un piccolo gruppo di viticoltori, eravamo uniti dalla convinzione che anche se la città offriva tanto, la campagna andava protetta e non abbandonata. Così decidemmo di fondare **Cantina Colonnella** e con il passare degli anni si sono uniti a noi tanti altri produttori di uve splendide, che condividono i nostri stessi sogni e ideali. Oggi, tutti insieme, abbiamo circa 300 ettari di vigne, le colline del teramano sono più belle che mai e i vini sempre più emozionanti di vendemmia in vendemmia.

It was 1971 and we were a small group of grape producers.

We were perfectly aware of the fact that the cities were offering great opportunities, but we didn't want to abandon our land and we wanted to protect it.

*That's why we decided to found **Cantina Colonnella**.*

Time was passing by and other producers of amazing grapes decided to join our project because they were sharing our same dreams and aspirations.

Today, all together, we own approximately 300 hectares of vineyards, our hills are more beautiful than ever and our wines are, vintage after vintage, are more and more capable of offering deep emotions.

.....

PARHELIA



COLLI APRUTINI IGP PASSERINA

VITIGNO Passerina 100%
FERMENTAZIONE In cemento
MATURAZIONE 5 mesi in cemento
AFFINAMENTO 2 mesi in bottiglia

*GRAPE VARIETY Passerina 100%
FERMENTATION In cement
AGEING 5 months in cement
BOTTLE AGEING 2 months*

PARHELIA



COLLI APRUTINI IGP PECORINO

VITIGNO Pecorino 100%
FERMENTAZIONE In cemento
MATURAZIONE 6 mesi in cemento
AFFINAMENTO 2 mesi in bottiglia

*GRAPE VARIETY Pecorino 100%
FERMENTATION in cement
AGEING 6 months in cement
BOTTLE AGEING 2 months*

PARHELIA SUPERIORE



COLLINE TERAMANE TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

VITIGNO Trebbiano 100%
FERMENTAZIONE In cemento
MATURAZIONE 6 mesi in cemento
AFFINAMENTO 2 mesi in bottiglia

*GRAPE VARIETY Trebbiano 100%
FERMENTATION In cement
AGEING 6 months in cement
BOTTLE AGEING 2 months*

PARHELIA SUPERIORE



COLLINE TERAMANE CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

VITIGNO Montepulciano 100%
FERMENTAZIONE In cemento
MATURAZIONE 4 mesi in cemento
AFFINAMENTO 2 mesi in bottiglia

*GRAPE VARIETY Montepulciano 100%
FERMENTATION In cement
AGEING 4 months in cement
BOTTLE AGEING 2 months*

PARHELIA



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

VITIGNO Montepulciano 100%
FERMENTAZIONE In acciaio
MATURAZIONE 10 mesi in botti da 50 Hl
AFFINAMENTO 4 mesi in bottiglia

*GRAPE VARIETY Montepulciano 100%
FERMENTATION In stainless steel tanks
AGEING 10 months in 50Hl barrels
BOTTLE AGEING 4 months*

CINQUE COLLI

RISERVA



CONTROGUERRA ROSSO DOC

VITIGNO Montepulciano 100%
FERMENTAZIONE In acciaio
MATURAZIONE 18 mesi in tonneaux
AFFINAMENTO 6 mesi in bottiglia

GRAPE VARIETY Montepulciano 100%
FERMENTATION In stainless steel tanks
AGEING 18 months in tonneaux
BOTTLE AGEING 6 months

BAROCCO

RISERVA



COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG

VITIGNO Montepulciano 100%
FERMENTAZIONE In acciaio
MATURAZIONE 24 mesi in barrique e tonneaux
AFFINAMENTO 12 mesi in bottiglia

GRAPE VARIETY Montepulciano 100%
FERMENTATION In stainless steel tanks
AGEING 24 months in barriques and tonneaux
BOTTLE AGEING 12 months

LE RUE



**PASSERINA
BRUT**

Vitigno Passerina 100%
Fermentazione In cemento
Seconda fermentazione In
autoclave per almeno 120 giorni

*Grape variety Passerina 100%
Fermentation In cement
Second fermentation In pressure
tanks for at least 120 days*

LE RUE



**ROSÉ
BRUT**

Vitigno Montepulciano 100%
Fermentazione In cemento
Seconda fermentazione In
autoclave per almeno 120 giorni

*Grape variety Montepulciano 100%
Fermentation In cement
Second fermentation In pressure
tanks for at least 120 days*



Cantina Colonnella - Via Riomoro 49 - 64010 Colonnella (TE) - Italy

tel. (+39) 0861 714777

email info@cantinacolonnella.it - web www.cantinacolonnella.it