

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



BAROCCO "RISERVA" COLLINE TERAMANE DOCG

Nel bicchiere si mostra rosso impenetrabile illuminato da riflessi viola intenso.

Al naso esprime con forza prugna matura, spezie scure e rinfrescanti note balsamiche.

Il sorso è pieno, avvolgente, rassicurante come un caldo abbraccio.

Lasciare che si apra nel bicchiere perché si distenda e possa offrirti un susseguirsi di frutti rossi maturi, seguiti da note di caffè, fiori purpurei e perle di pepe verde.

Abbinamenti Eccellente con carni rosse grigliate e irresistibile con succulenti stracotti di manzo. Magico, semplicemente nel bicchiere, davanti al camino.

Vitigno Montepulciano 100%

Esposizione Sud-Est

Ceppi per ettaro 3500

Sistema di allevamento Cordone speronato

Terreno Medio impasto, tendente all'argilloso

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Ultima settimana di ottobre, prima di novembre

Resa per ettaro 80 Q.li

Resa per pianta 2,3 Kg

Vino prodotto per ettaro 56 Hl

Fermentazione In acciaio a temperatura controllata

Maturazione 24 mesi in barrique e tonneaux di rovere francese

Affinamento 12 mesi in bottiglia