

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



CINQUE COLLI “RISERVA” CONTROGUERRA ROSSO DOC

Il suo seducente bouquet floreale di lavanda e violette arricchite da frutti rossi croccanti, anticipa il sorso pieno e ricco. Si aprono quindi eleganti note di spezie scure e ricordi tostati di caffè e cacao. Il finale è lungo e appagante. Perfetto per una serata tra amici o da condividere in atmosfere romantiche.

Abbinamenti Brasato al Montepulciano. Coda alla vaccinara. Carré di agnello in umido.

Vitigno Montepulciano 100%

Esposizione Sud, Sud-Ovest

Ceppi per ettaro 3000

Sistema di allevamento Cordone speronato

Terreno Medio impasto, tendente all'argilloso

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Terza decade di settembre, prima di ottobre

Resa per ettaro 90 Q.li

Resa per pianta 3 Kg

Vino prodotto per ettaro 63 Hl

Fermentazione In acciaio a temperatura controllata

Maturazione 18 mesi in tonneaux

Affinamento 6 mesi in bottiglia