

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



PARHELIA PASSERINA TERRE D'ABRUZZO IGP

*La Passerina è un vino accattivante e gentile.
Un'esplosione di fiori bianchi, mele e litchi che ammalia e
allieta la tavola di tutti i giorni.*

Abbinamenti Si abbina perfettamente a zuppe di legumi, antipasti di pesce e primi piatti a base di pesce, o verdure.

Vitigno Passerina 100%

Esposizione Sud

Ceppi per ettaro 3500

Sistema di allevamento Guyot

Terreno Medio impasto

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Seconda decade di settembre

Resa per ettaro 100 Q.li

Resa per pianta 2,8 Kg

Vino prodotto per ettaro 70 Hl

Fermentazione In vasche di cemento a temperatura controllata

Maturazione 5 mesi in vasche di cemento

Affinamento 2 mesi in bottiglia