

# CANTINA COLONNELLA

[www.cantinacolonnella.it](http://www.cantinacolonnella.it)



## PARHELIA PECORINO TERRE D'ABRUZZO IGP

---

*Ginestra, pera matura e pompelmo rosa.  
Ecco cosa esprime il nostro Pecorino. Pienezza e rotondità  
rinfrescate da un'elegante nota agrumata.*

**Abbinamenti** Spaghetti alla chitarra agli scampi. Arancine di riso al burro. Coda di rospo in padella al rosmarino. Fritto di paranza. Mozzarelle in carrozza.

**Vitigno** Pecorino 100%

**Esposizione** Sud-Est

**Ceppi** per ettaro 4000

**Sistema di allevamento** Guyot

**Terreno** Medio impasto

**Vendemmia** Manuale

**Periodo vendemmiale** Fine settembre

**Resa per ettaro** 80 Q.li

**Resa per pianta** 2 Kg

**Vino prodotto per ettaro** 56 Hl

**Fermentazione** In vasche di cemento a temperatura controllata

**Maturazione** 6 mesi in vasche di cemento

**Affinamento** 2 mesi in bottiglia