

Clivis

Pecorino

indicazione geografica tipica

Vitigno: Pecorino 100%.

Ceppi per ettaro: 4000.

Terreno: di medio impasto.

Allevamento: cordone speronato.

Vendemmia: manuale, dalla fine di Settembre.

Resa per ettaro: 80/100 quintali.

Vinificazione: pigiatura soffice, sgrondatura e centrifugazione del mosto di prima spremitura, aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione del mosto a temperatura controllata.

Imbottigliamento: con refrigerazione e microfiltrazione sterile per una migliore conservazione del prodotto nel tempo.

Colore: paglierino chiaro.

Limpidezza: brillante.

Olfatto: intenso e persistente con profumi originali e tipici del vitigno.

Gusto: pieno, armonico, morbido e vellutato.

Dati tecnici: alcol 13/13,5 %

ac. totale 5,5/6 g/l, ac. volatile 0,30 g/l, estratto 18/20 g/l

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Abbinamenti consigliati: antipasti, minestre, pesce, carni bianche.

***Wine:** Pecorino 100%.*

***Stocks per hectare:** 4000.*

***Land:** average mixture.*

***Plant breeding:** spurred cordon.*

***Vintage:** manual, from the end of September.*

***Yield per hectare:** 80/100 lb.*

***Wine-making:** soft wine-pressing, first must pressing draining and centrifugation, addition of selected ferments and controlled temperature must fermentation.*

***Bottled:** through sterile microfiltering and refrigeration for a better product conservation in time.*

***Colour:** light straw-coloured.*

***Limpidity:** bright.*

***Bouquet:** intense and persistent with perfumes that are typical and original of this vineyard.*

***Taste:** full-bodied, harmonious, soft and velvety.*

***Technical specification:** 13/13,5 % alcohol*

total ac 5,5/6 g/l, volatile ac 0,30 g/l, 18/20 g/l extract

***Serving temperature:** 10/12 °C*

***Best with:** hors d'oeuvres, soups, fish and white meat.*



CANTINA COLONNELLA
Società Cooperativa Agricola

Clivis

Passerina

indicazione geografica tipica

Vitigno: Passerina 100%.

La Passerina è un vitigno di antiche tradizioni, la cui provenienza è ancora incerta, ma che presenta molte affinità nel grappolo con il Trebbiano Toscano.

In passato il termine "Passerina" era utilizzato genericamente per indicare quelle uve che presentavano gli acini di piccole dimensioni.

Ceppi per ettaro: 1700.

Terreno: di medio impasto.

Allevamento: cordone speronato.

Vendemmia: manuale, dalla metà di Settembre.

Resa per ettaro: 130/150 quintali.

Vinificazione: pigiatura soffice, sgrondatura e centrifugazione del mosto di prima spremitura, aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione del mosto a temperatura controllata.

Imbottigliamento: con refrigerazione e microfiltrazione sterile per una migliore conservazione del prodotto nel tempo.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Limpidezza: brillante.

Olfatto: fruttato intenso con sentori floreali.

Gusto: pieno, armonico.

Dati tecnici: alcol 12/13 %

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Abbinamenti consigliati: minestre, piatti di pesce e carni bianche.

Wine: 100% Passerina.

Passerina is an old grape variety, whose origin is still unknown, although it is very similar to the Trebbiano Toscano vine. In past times the term "Passerina" would generically indicate grapes with small-sized berries.

Stocks per hectare: 1700.

Land: medium-textured.

Plant breeding: spurred cordon.

Vintage: hand-picked, from mid-September onwards

Yield per hectare: 130/150 lb.

Wine-making: soft mashing, draining and centrifugation of first-squeezing must, addition of selected yeasts and must fermentation at controlled temperature.

Bottled: chill proofing and sterile micro-filtration for superior conservation of the wine over time.

Colour: straw-yellow with golden hints.

Limpidity: bright.

Bouquet: intense fruity with flower odours.

Taste: full-bodied and well-balanced.

Technical specification: 12/13 % alcohol

Serving temperature: 10/12 °C

Best with: soups, fish and white meats.



CANTINA COLONNELLA
Società Cooperativa Agricola