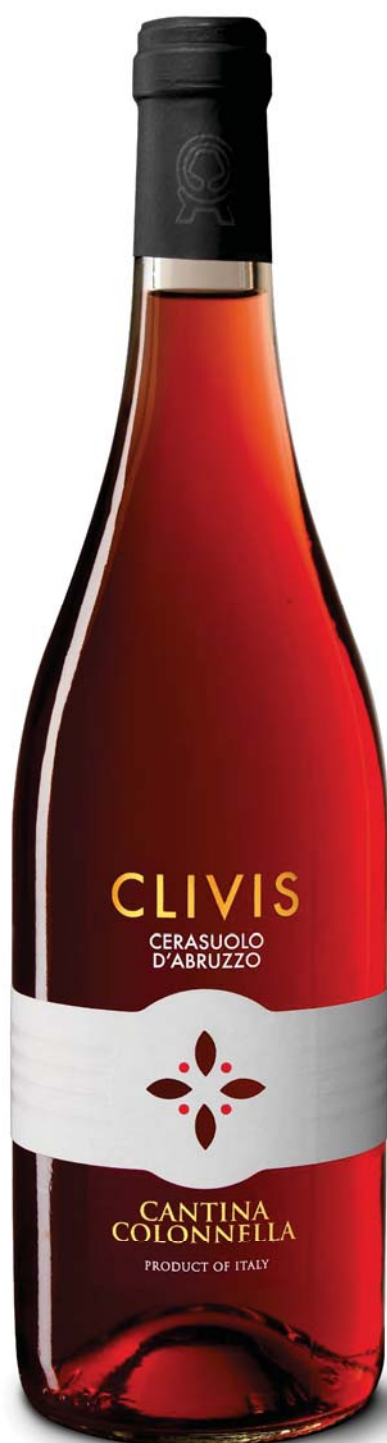


CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



CLIVIS CERASUOLO CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Vitigno: vitigni a bacca rossa tipici della zona / **Ceppi per ettaro:** da 1700 a 3500 / **Terreno:** di medio impasto, tendente allo sciolto / **Allevamento:** tendone e spalliera / **Vendemmia:** manuale, dalla metà di settembre alla metà di ottobre / **Resa per ettaro:** 100/120 quintali / **Vinificazione:** con assenza di vinacce e fermentazione a temperatura controllata / **Colore:** rosso ciliegio intenso con lievi sfumature violacee / **Limpidezza:** brillante / **Odore:** intenso e persistente contraddistinto dai profumi varietali del vitigno d'origine / **Sapore:** di ottima struttura e morbidezza / **Dati tecnici:** alcol 13/13,5%, ac. totale 6 g/l, ac. volatile 0,50/0,55 g/l, estratto 30/33 g/l / **Temperatura di servizio:** 10/12 °C / **Abbinamenti consigliati:** vino da tutto pasto, indicato per minestre, carni bianche, formaggi freschi e semi-stagionati.

Wine: typical red grapes of this area / **Stocks per hectare:** from 1700 to 3500 / **Land:** average mixture tending to melting / **Plant breeding:** awning and espalier / **Vintage:** manual, from mid September to mid-October / **Yield per hectare:** 100/110 lb / **Wine-making:** with no marc and controlled temperature fermentation / **Colour:** intense cherry red with slight violet nuances / **Limpidity:** bright / **Smell:** winery, persistent and characterized by the various smell of the original wine variety / **Flavour:** excellent structure and softness / **Technical specification:** 13/13,5% alcohol, total ac 6 g/l, volatile ac 0,50/0,55 g/l, 30/33 g/l extract / **Serving temperature:** 10/12 °C / **Best with:** all dishes, especially soups, white meat and fresh or medium-seasoned cheese.