

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



CLIVIS MONTEPULCIANO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100% / **Ceppi per ettaro:** da 1700 a 3500 / **Terreno:** di medio impasto, tendente allo sciolto / **Allevamento:** spalliera e tendone / **Vendemmia:** manuale, dalla fine di settembre alla metà di ottobre / **Resa per ettaro:** 100/120 quintali / **Vinificazione:** metodo classico di vinificazione in rosso con macerazione della vinaccia per l'estrazione degli antociani; separazione del mosto fiore dal torchiato di vinaccia e controllo di temperatura in fermentazione. La separazione della feccia avviene staticamente o per centrifugazione, con travasi frequenti durante i primi mesi di maturazione del vino / **Invecchiamento:** quattro mesi obbligatori, più a discrezione del produttore con breve sosta in legno / **Colore:** rosso intenso con lievi sfumature violacee / **Limpidezza:** brillante / **Odore:** vinoso, intenso, persistente accompagnato da una buona presenza aromatica / **Sapore:** di ottima struttura, ha un corpo pieno ed una eccellente morbidezza, vellutato con una sensazione gustativa equilibrata ed elegante / **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:** 18/20 °C / **Abbinamenti consigliati:** piatti saporiti di carne rossa, selvaggina in umido, formaggi stagionati e saporiti.

Wine: Montepulciano d'Abruzzo 100% / **Stocks per hectare:** from 1700 to 3500 / **Land:** average mixture tending to melting / **Plant breeding:** awning and espalier / **Vintage:** manual, from the end of September to mid-October / **Yield per hectare:** 100/110 lb / **Wine-making:** red wine-making classical method through marc steeping through anthocyanins extraction; pressed flower must separation, controlled temperature fermentation. Sediment separation occurs statically or through centrifugation, with frequent pouring during the first wine ripening months. / **Ageing:** four compulsory months, then according to the producer's opinion with short stop in the wood / **Colour:** intense red with slight violet nuances / **Limpidity:** bright / **Smell:** winy, persistent and with a good fragrance / **Flavour:** excellent structure, it is full-bodied and very soft, velvety with a balanced and elegant tasty feeling / **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:** 18/20 °C / **Best with:** rich dishes with red meat, stewed game, seasoned cheese.