

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



CLIVIS TREBBIANO TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Vitigno: Trebbiano 85%, Passerina e Chardonnay 15% / **Ceppi per ettaro:** 1700 / **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:** pigiatura soffice, sgrondatura e decantazione 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 con riflessi verdolini / **Limpidezza:** brillante / **Odore:** intenso e persistente con un'ottima presenza aromatica / **Sapore:** asciutto, pieno, armonico e morbido / **Dati tecnici:** alcol 12/12,5%, 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, piatti tipici a base di pesce o verdure.

Wine: Trebbiano (85%), Passerina and Chardonnay (15%) / **Stocks per hectare:** 1700 / **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:** soft wine-pressing, first must pressing draining and settling, 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 with green hues / **Limpidity:** bright / **Smell:** intense and persistent and with a good fragrance / **Flavour:** dry, full-bodied harmonious and soft / **Technical specification:** 12/12,5% 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'oeuvre, fish or vegetables local dishes.