

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



CLIVIS MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Vino dal colore rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee. Le note fruttate sono arricchite da un'accattivante speziatura che accompagna il finale persistente.

Abbinamenti *Va servito a 18 °C ed è ideale per accompagnare piatti saporiti di carne rossa, o selvaggina in umido*

Vitigno Montepulciano 100%

Esposizione Sud, Sud-Est

Ceppi per ettaro vigne a cordone 3000

Sistema di allevamento Cordone speronato

Terreno Prevalentemente argilloso, ben drenato

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Da fine settembre a metà ottobre

Resa per ettaro 110 Q.li

Resa per pianta 3,6 Kg

Vino prodotto per ettaro 77 HL

Fermentazione In acciaio a temperatura controllata

Maturazione 8 mesi in botti da 50 HL

Affinamento 4 mesi in bottiglia