

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



CLIVIS MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIOLOGICO

Vino dal colore rosso rubino intenso con brillanti sfumature violacee. Il bouquet è caratterizzato da frutta rossa matura seguita da eleganti note floreali di ciclamino e lavanda. Il finale è lungo e pieno.

Abbinamenti Ricchi spaghetti alla chitarra con pallottine. Bollito misto con salsa verde, o maionese. Spezzatino di manzo. Filetto al pepe verde. Fagiano al forno con guanciale e salsa ai mirtilli

Vitigno Montepulciano 100%

Esposizione Sud

Ceppi per ettaro 3500

Sistema di allevamento Cordone speronato

Terreno Prevalentemente argilloso, ben drenato

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Da fine settembre a metà ottobre

Resa per ettaro 100 Q.li

Resa per pianta 2,8 Kg

Vino prodotto per ettaro 70 Hl

Fermentazione In acciaio a temperatura controllata

Maturazione 12 mesi in cemento

Affinamento 4 mesi in bottiglia