# 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