

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



CLIVIS PECORINO IGP

Vino dal colore giallo paglierino, al naso è intenso ed elegante.

Abbinamenti Va servito a 12°C e si abbina a pesci dalle carni grasse cotti al forno e anche a carni bianche.

Vitigno Pecorino 100%

Esposizione Sud-Est

Ceppi per ettaro 3500

Sistema di allevamento Guyot

Terreno Medio impasto

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Fine settembre

Resa per ettaro 95 Q.li

Resa per pianta 3 Kg

Vino prodotto per ettaro 77 Hl

Fermentazione In vasche di cemento a temperatura controllata

Maturazione 4 mesi in vasche di cemento

Affinamento 2 mesi in bottiglia