

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



CLIVIS PECORINO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Vitigno: Pecorino 100% / **Ceppi per ettaro:** 4000 / **Terreno:** di medio impasto / **Allevamento:** cordone speronato / **Vendemmia:** manuale, dalla fine di settembre / **Resa per ettaro:** 80/100 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 / **Limpidezza:** brillante / **Odore:** intenso e persistente con profumi originali e tipici del vitigno / **Sapore:** pieno, armonico, morbido e vellutato / **Dati tecnici:** alcol 13/13,5%, 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, minestre, pesce, carni bianche.

Wine: Pecorino 100% / **Stocks per hectare:** 4000 / **Land:** average mixture / **Plant breeding:** spurred cordon / **Vintage:** manual, from the end of September / **Yield per hectare:** 80/100 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 / **Limpidity:** bright / **Smell:** intense and persistent with original and typical smells of this wine / **Flavour:** full-bodied, harmonious, soft and velvety / **Technical specification:** 13/13,5% 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'oeuvres, soups and white meat.