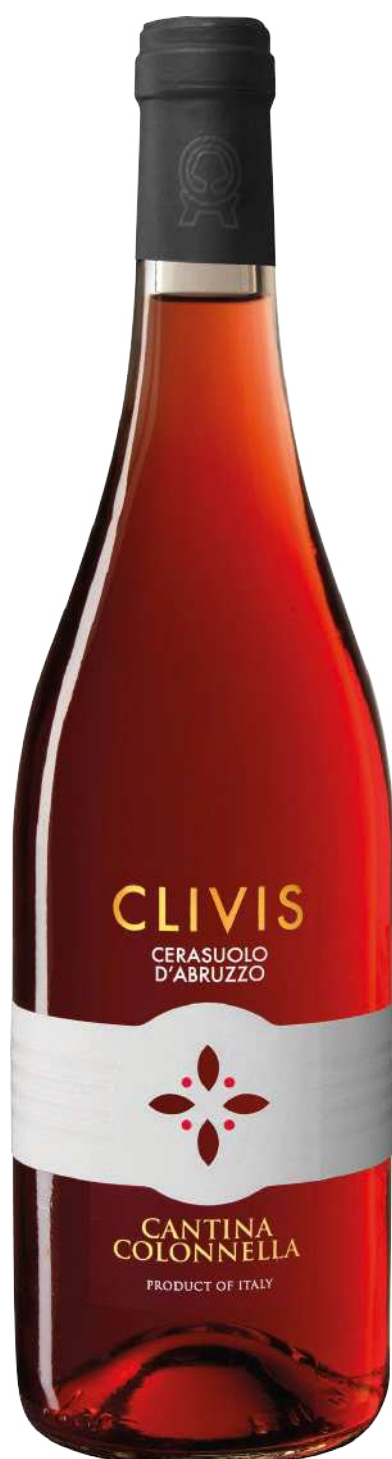


# CANTINA COLONNELLA

[www.cantinacolonnella.it](http://www.cantinacolonnella.it)



## CLIVIS CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

---

*Vino dal colore rosso cerasuolo intenso. Piccoli frutti rossi e rotondità al sorso contraddistinguono il gusto di questo vino che rappresenta un'interpretazione gentile di grandi vitigni a bacca rossa.*

**Abbinamenti** Servire a 12 °C e gustarlo abbinato ad una ricca pizza, o ad una bella melanzana alla parmigiana.

**Vitigno** Montepulciano 100%

**Esposizione** Sud, Sud-Ovest

**Ceppi** per ettaro 3000

**Sistema di allevamento** Cordone speronato

**Terreno** Medio impasto

**Vendemmia** Manuale

**Periodo vendemmiale** Settembre

**Resa per ettaro** 120 Q.li

**Resa per pianta** 4 Kg

**Vino prodotto per ettaro** 84 Hl

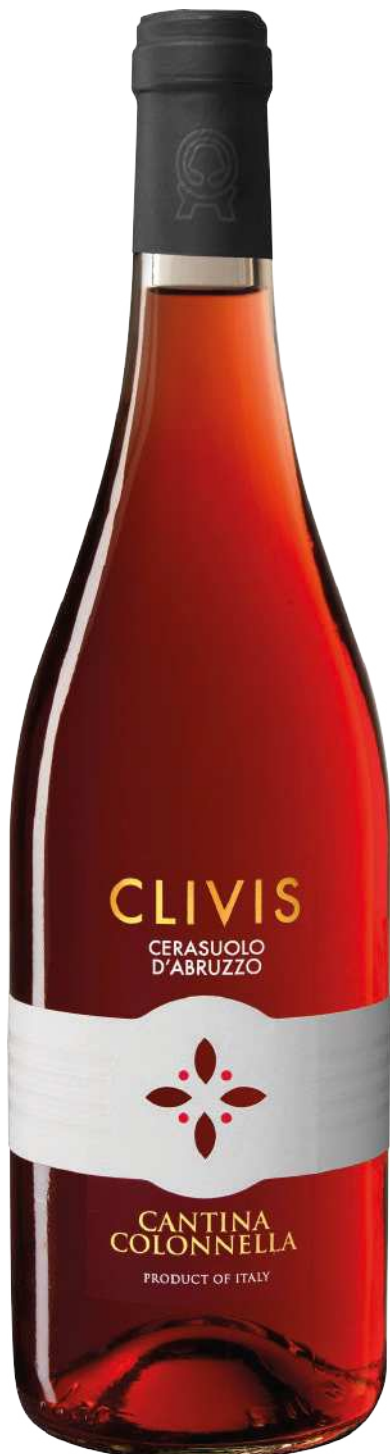
**Fermentazione** In cemento a temperatura controllata

**Maturazione** 4 mesi in cemento

**Affinamento** 2 mesi in bottiglia

# CANTINA COLONNELLA

[www.cantinacolonnella.it](http://www.cantinacolonnella.it)



## CLIVIS CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

---

*Vivid pale red. The bouquet is characterized by small and crunchy red fruits. The taste is round and fulfilling. This wine is a gentle declination of really powerful grape varieties.*

**Food pairing** Serve at 12°C and enjoy it paired with a rich pizza, or a gorgeous eggplant Parmigiana.

**Grape variety** Montepulciano 100%

**Vine exposure** South, South-West

**Vine per hectare** 3000

**Vine training method** Spurred cordon

**Soil composition** Medium-textured soil

**Harvesting method** Grapes are hand picked

**Harvest time** September

**Yield per hectare** 120 Q.li

**Yield per vine** 4 Kg

**Wine production per hectare** 84 HL

**Fermentation** In concrete tanks at controlled temperature

**Ageing** 4 months in cement

**Bottle ageing** 2 months