

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

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



CLIVIS MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIOLOGICO

*Intense ruby red with vivid purple hues.
The bouquet is characterized by ripe red fruits followed by
elegant flowers such as cyclamens and lavender.
The aftertaste is rich and long.*

Food pairing Beef Udon Noodles. Barbecue ribs. Beef and Cheddar Casserole. Cowboy Nachos. Meatloaf. Beef fillet with green peppercorn sauce. Pot-roast pheasant with bacon and blackberry sauce.

Grape variety Montepulciano 100%

Vine exposure South

Vine per hectare 3500

Vine training method Spurred cordon

Soil composition Mainly clayey, well-drained

Harvesting method Grapes are hand picked

Harvest time From the end of September to mid October

Yield per hectare 100 Q.li

Yield per vine 2,8 Kg

Wine production per hectare 70 Hl

Fermentation In stainless steel tanks at controlled temperature

Ageing 12 months in cement

Bottle ageing 4 months