

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



CLIVIS PASSERINA TERRE D'ABRUZZO IGP

Vino dal colore giallo paglierino ricco di sentori fruttati e floreali di fiori bianchi.

Abbinamenti Va servito a 12 °C e si abbina elegantemente a zuppe di legumi e piatti di pesce.

Vitigno Passerina 100%

Esposizione Sud

Ceppi per ettaro 1700

Sistema di allevamento Guyot

Terreno Medio impasto

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Seconda decade di settembre

Resa per ettaro 120 Q.li

Resa per pianta 7 Kg

Vino prodotto per ettaro 84 Hl

Fermentazione In vasche di cemento a temperatura controllata

Maturazione 4 mesi in vasche di cemento

Affinamento 2 mesi in bottiglia

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



CLIVIS PASSERINA TERRE D'ABRUZZO IGP

This wine has a reach bouquet made of fruits and white flowers.

Food pairing Serve it at 12°C and pair it with mixed legume soups, or fish courses.

Grape variety Passerina 100%

Vine exposure South

Vine per hectare 1700

Vine training method Guyot

Soil composition Medium-textured soil

Harvesting method Grapes are hand picked

Harvest time Mid September

Yield per hectare 120 Q.li

Yield per vine 7 Kg

Wine production per hectare 84 Hl

Fermentation In concrete tanks at controlled temperature

Ageing 4 months in cement

Bottle ageing 2 months