

# CANTINA COLONNELLA

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



## CLIVIS PASSERINA 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](http://www.cantinacolonnella.it)



## CLIVIS PASSERINA 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