

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



CLIVIS PECORINO IGP

Vino dal colore giallo paglierino, al naso è intenso ed elegante.

Abbinamenti Va servito a 12°C e si abbina a pesci dalle carni grasse cotti al forno e anche a carni bianche.

Vitigno Pecorino 100%

Esposizione Sud-Est

Ceppi per ettaro 3500

Sistema di allevamento Guyot

Terreno Medio impasto

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Fine settembre

Resa per ettaro 95 Q.li

Resa per pianta 3 Kg

Vino prodotto per ettaro 77 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 PECORINO IGP

This straw-yellow white wine is intense and elegant.

Food pairing Serve it at 12°C and pair it with pot-roasted fish, or chicken breast topped with ranch dressing.

Grape variety Pecorino 100%

Vine exposure South-East

Vine per hectare 3500

Vine training method Guyot

Soil composition Medium-textured soil

Harvesting method Grapes are hand picked

Harvest time Last week of September

Yield per hectare 95 Q.li

Yield per vine 3 Kg

Wine production per hectare 77 Hl

Fermentation In concrete tanks at controlled temperature

Ageing 4 months in cement

Bottle ageing 2 months