

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



CLIVIS TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

*Vino dal colore paglierino chiaro con riflessi verdolini.
Questo vino è fruttato e offre anche fresche note di timo.*

Abbinamenti Va servito a 12°C e si abbina ad antipasti anche fritti e a piatti a base di pesce, o verdure.

Vitigno Trebbiano 100%

Esposizione Sud, Sud-Ovest

Ceppi per ettaro 2500

Sistema di allevamento Guyot

Terreno Medio impasto

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Ultima decade di settembre, prima di ottobre

Resa per ettaro 110 Q.li

Resa per pianta 4,4 Kg

Vino prodotto per ettaro 77 Hl

Fermentazione In vasche di cemento a temperatura controllata

Maturazione 5 mesi in vasche di cemento

Affinamento 2 mesi in bottiglia

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



CLIVIS TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

A straw-yellow white wine that offers fruity notes and a fresh hint of thyme

Food pairing Serve it at 12°C and pair it with fried appetizers, or fish and vegetables courses.

Grape variety Trebbiano 100%

Vine exposure South, South-West

Vine per hectare 2500

Vine training method Guyot

Soil composition Medium-textured soil

Harvesting method Grapes are hand picked

Harvest time End of September, beginning of October

Yield per hectare 110 Q.li

Yield per vine 4.4 Kg

Wine production per hectare 77 Hl

Fermentation In concrete tanks at controlled temperature

Ageing 5 months in cement

Bottle ageing 2 months