

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



CLIVIS MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Vino dal colore rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee. Le note fruttate sono arricchite da un'accattivante speziatura che accompagna il finale persistente.

Abbinamenti *Va servito a 18 °C ed è ideale per accompagnare piatti saporiti di carne rossa, o selvaggina in umido*

Vitigno Montepulciano 100%

Esposizione Sud, Sud-Est

Ceppi per ettaro vigne a cordone 3000

Sistema di allevamento Cordone speronato

Terreno Prevalentemente argilloso, ben drenato

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Da fine settembre a metà ottobre

Resa per ettaro 110 Q.li

Resa per pianta 3,6 Kg

Vino prodotto per ettaro 77 Hl

Fermentazione In acciaio a temperatura controllata

Maturazione 8 mesi in botti da 50 Hl

Affinamento 4 mesi in bottiglia

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



CLIVIS MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

*Intense ruby red with purple hues.
The fruity bouquet is enriched by charming spicy notes which
accompany the long aftertaste.*

Food pairing Serve it at 18°C and pair it with beef, or pot-roasted game

Grape variety Montepulciano 100%

Vine exposure South, South-East

Vine per hectare (cordon trained) 3000

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 110 Q.li

Yield per vine 3,6 Kg

Wine production per hectare 77 Hl

Fermentation In stainless steel tanks at controlled temperature

Ageing 8 months in 50Hl barrels

Bottle ageing 4 months