

WINA BIAŁE



NAZWA: Clivis Trebbiano di Abruzzo
SZCZEP: Trebbiano di Abruzzo, Passerina, Chardonnay
REGION: Abruzzja
APELACJA: DOC **ROCZNIK:** 2018
PRODUCENT: Cantina Colonnella

Wino wytrawne białe. Delikatne i świeże wino z nutą cytrusów i owoców tropikalnych. Dobre do potraw na bazie ryb, do warzyw gotowanych i surowych.



NAZWA: Clivis Passerina
SZCZEP: Passerina (100%)
REGION: Abruzzja
APELACJA: IGT Colli Aprutini **ROCZNIK:** 2018
PRODUCENT: Cantina Colonnella

Wino wytrawne białe. Miękkie i delikatnie kwasowe wino z przyjemną nutą aromatyczną gruszek i marakui. Doskonałe do potraw na bazie ryb, także do białych mięs



NAZWA: Clivis Pecorino
SZCZEP: Pecorino (100%)
REGION: Abruzzja
APELACJA: IGT Colli Aprutini **ROCZNIK:** 2018
PRODUCENT: Cantina Colonnella

Wino wytrawne białe. Niezwykle świeże i delikatnie kwasowe wino. Pachnie nutą jabłka i agrestu. Dobre do ryb, do makaronu z małżami, również do białych mięs.

WINA CZERWONE



NAZWA: Barocco Riserva
SZCZEP: Montepulciano di Abruzzo (100%)
REGION: Abruzzja
APELACJA: DOCG Colline Teramane **ROCZNIK:** 2007
PRODUCENT: Cantina Colonnella

Wino wytrawne czerwone. Mocna, skoncentrowana i dobrze zbudowana Riserva z rocznika 2007. Montepulciano przez ponad rok leżakowane w drewnie, w smaku aksamitne z nutą owocowo kakaową. Doskonałe do pieczenia mięsnych i mięs z grilla.



NAZWA: Clivis Montepulciano di Abruzzo
SZCZEP: Montepulciano di Abruzzo (100%)
REGION: Abruzzja
APELACJA: DOC **ROCZNIK:** 2016
PRODUCENT: Cantina Colonnella

Wino wytrawne czerwone. Montepulciano przez 6 miesięcy leżakowane w małych beczkach dębowych, pachnie wiśniami i owocami leśnymi. W smaku miękkie i pełne, doskonałe do potraw na bazie czerwonych mięs i do dziczyzny.



NAZWA: Montepulciano di Abruzzo Riserva
SZCZEP: Montepulciano di Abruzzo (100%)
REGION: Abruzzja
APELACJA: DOCG Colline Teramane **ROCZNIK:** 2013
PRODUCENT: Cantina Colonnella

Wino wytrawne czerwone. Mocna, skoncentrowana i dobrze zbudowana Riserva z rocznika 2007. Montepulciano przez ponad rok leżakowane w drewnie, w smaku aksamitne z nutą owocowo kakaową. Doskonałe do pieczenia mięsnych i mięs z grilla.



NAZWA: Cinque Colli Riserva
SZCZEP: Montepulciano di Abruzzo, Cabernet Sauvignon
REGION: Abruzzja
APELACJA: DOC Controguerra **ROCZNIK:** 2014
PRODUCENT: Cantina Colonnella

Wino wytrawne czerwone. Połączenie Montepulciano z Cabernet Sauvignon przez ponad rok leżakowane w drewnie. Pachnie czarną porzeczką i pieprzem, w smaku ciepłe i zrównoważone. Dobre do pieczenia mięsnych, głównie wołowych oraz do jagnięciny i dziczyzny.

WINA RÓŻOWE



NAZWA: Clivis Cerasuolo di Abruzzo
SZCZEP: Montepulciano di Abruzzo (100%)
REGION: Abruzzja
APELACJA: DOC **ROCZNIK:** 2018
PRODUCENT: Cantina Colonnella

Wino wytrawne różowe. Pachnące dojrzałą czereśnią niezwykle świeże i przyjemne wino. Doskonałe do potraw na bazie ryb, białych mięs i sałatki caprese.