



ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE

ORLANDI CONTUCCI PONNO

## ABRUZZO PECORINO D.O.C. COSTA EST



### DENOMINAZIONE

Pecorino D'Abruzzo D.O.C.

### VITIGNO

100% Pecorino.

### ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Verso Sud/Sud-Ovest in leggera pendenza a 200 metri s.l.m. nel comune di Roseto degli Abruzzi.

### ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Franco calcareo ricco di scheletro.

### RESA PER ETTARO

90 q.li.

### VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve in vigna.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva appena vendemmiata viene sottoposta alla criomacerazione che favorisce una migliore estrazione degli aromi varietali. Segue la pigiatura soffice. Successivamente avviene la fermentazione che si svolge in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Qui il vino rimane per altri 4 mesi, fino all'imbottigliamento che viene effettuato nella primavera successiva. Il vino perfeziona il suo affinamento in bottiglia per altri 2 mesi, al termine dei quali sarà pronto per la vendita.

### GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

### TAPPO

Sughero.

### VISTA

Giallo paglierino con tenui riflessi verdolini.

### OLFATTO

Gradevole profumo floreale e di mela.

### GUSTO

Sapore leggermente fruttato, asciutto e sapido. Presenta una buona mineralità data dal suo terroir.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 10 e 12°C.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Questo vino fresco ben si adatta ad un uso quotidiano da tutto pasto. Consigliato in abbinamento a piatti di pesce.