



ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE

ORLANDI CONTUCCI PONNO

ABRUZZO PECORINO D.O.C. COSTA EST



DENOMINAZIONE

Abruzzo Pecorino D.O.C.

VITIGNO

100% Pecorino.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Est 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

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione di alcune ore prima della pressatura; viene utilizzato solo il primo sgrondo e la prima leggera spremitura. Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi. A fine inverno segue l'imbottigliamento

VISTA

Limpido giallo paglierino

OLFATTO

Fiori bianchi, gelsomino, erbe aromatiche e frutta fresca a polpa bianca

GUSTO

Fresco ed equilibrato, minerale, profondo, retrogusto di erbe aromatiche

GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

BOTTIGLIA

Borgognotta 750 ml

TAPPO

Sughero.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice universale

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 10 e 13°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino fresco, sapido, ben si adatta a piatti a base di pesce, antipasti freddi, insalate o come aperitivo