



ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE

ORLANDI CONTUCCI PONNO

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C. ADRIANO



DENOMINAZIONE

Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

VITIGNO

100% Trebbiano Abruzzese.

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 ETTO

130 q.li.

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve in vigna.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva appena vendemmiata viene sottoposta ad un'immediata diraspatura e pigiatura soffice. Segue la fermentazione del solo mosto fiore in assenza di bucce a una temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Conclusa la fermentazione alcolica, il vino viene lasciato riposare sulle fecce fini per tutto l'inverno, per poi essere imbottigliato nel mese di febbraio.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol.

TAPPO

Sughero.

VISTA

Giallo paglierino.

OLFATTO

Fragranza di fiori e leggera crosta di pane.

GUSTO

Gradevole e fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Questo vino fresco ben si adatta ad un uso quotidiano da tutto pasto. Si sposa bene con cibi della cucina mediterranea.