ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE

ORLANDI CONTUCCI PONNO

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C. ADRIO



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 ETTARO
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. Conclusa la fermentazione alcolica, il vino viene lasciato riposare sulle fecce fini in contenitori di legno, cemento e acciaio, per poi essere imbottigliato a fine inverno.

VISTA
Giallo paglierino.

OLFATTO
Fragranza di fiori, frutta a polpa bianca, con una leggera speziatura.

GUSTO
Gradevole e fruttato, complesso ed elegante.

GRADO ALCOLICO
12,5% vol.

BOTTIGLIA
Borgognotta 750 ml

TAPPO
Sughero.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
11°C.

BICCHIERE CONSIGLIATO
Calice a tulipano.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Un trebbiano fresco, ben si adatta ad un uso quotidiano da tutto pasto. Si sposa bene con cibi della cucina mediterranea ed ha capacità di invecchiamento.