



Orlandi Contucci Ponno

**CERASUOLO D’ABRUZZO D.O.C.
PETRONILLA**



DENOMINAZIONE

Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

VITIGNO

100% da uve autoctone abruzzesi a bacca rossa, come da disciplinare.

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 limo-argilloso.

RESA PER ETTARO

120 q.li.

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve in vigna.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva appena vendemmiata viene sottoposta ad un'immediata pigiatura soffice. Segue la fermentazione del solo mosto fiore dopo essere rimasto a contatto con le bucce per qualche ora. Tale processo si esegue a temperature controllate in vasche di acciaio inox nelle quali il vino prosegue il periodo di affinamento che dura qualche mese. A seguire avviene l'imbottigliamento che si effettua nelle prime settimane di febbraio.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

TAPPO

Sughero.

VISTA

Limpido rosa chiaro.

OLFATTO

Fragranza di frutti rossi e fiori freschi.

GUSTO

Fresco ed equilibrato con note di ciliegie, visciola e fichi d'India.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Questo vino fresco e leggero ben si adatta a un uso quotidiano da tutto pasto. Si consiglia in abbinamento a primi piatti e a brodetti di pesce.

www.agbselezione.com