ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE

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
Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione e fermentazione con le bucce. Svinatura dopo 4/6 giorni e termine della fermentazione in acciaio. Fermentazione malolattica svolta, affinamento in acciaio e cemento. A seguire l'imbottigliamento che si effettua nelle prime settimane di febbraio.

VISTA
Limpido rosa intenso.

OLFATTO
Fragranza di frutti rossi e fiori freschi

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

GRADO ALCOLICO
13,5% vol.

BOTTIGLIA
Borgognotta 750 ml.

TAPPO
Sughero.

BICCHIERE CONSIGLIATO
Calice a tulipano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-13°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Vino fresco, versatile e leggero che ben si adatta ad un abbinamento con primi piatti e brodetti di pesce