



ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE

ORLANDI CONTUCCI PONNO

# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. RUBIOLO



## DENOMINAZIONE

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

## VITIGNO

100% uve Montepulciano d'Abruzzo.

## 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 limoso.

## 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, al raffreddamento del pigiato a cui segue una sosta di alcuni giorni prima dell'inizio della fermentazione alcolica. Dopo la svinatura e l'avvenuta fermentazione malolattica, il vino matura in contenitori di cemento e acciaio, fino all'imbottigliamento che avviene a fine inverno.

## VISTA

Rosso amaranto intenso.

## OLFATTO

Profumo varietale e di frutti rossi freschi, spezie ed erbe aromatiche.

## GUSTO

avvolgente, elegante, profondo con un finale morbido.

## GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

## BOTTIGLIA

Borgognotta 750 ml.

## TAPPO

Sughero.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

## BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice tulipano.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Trova il suo miglior abbinamento con pasticci gratinati di ogni tipo. Si sposa bene con secondi piatti a base di carni bianche e rosse. Da provare anche con formaggi di media stagionatura.