



ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE

ORLANDI CONTUCCI PONNO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. RUBIOLO



DENOMINAZIONE

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

VITIGNO

100% Montepulciano

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 pigio-diraspatura a cui segue la fermentazione in vinificatori d'acciaio. Dopo la svinatura e l'avvenuta fermentazione malolattica, il vino matura in bottiglia per circa 4 mesi

GRADO ALCOLICO

13% vol.

TAPPO

Sughero

VISTA

Rosso amaranto intenso

OLFATTO

Profumo varietale e di frutti rossi maturi

GUSTO

Sapore sapido e pieno con giusta morbidezza dei tannini

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

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