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.