



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.