ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE

ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE D.O.C. COLLE DELLA CORTE



DENOMINAZIONE
Colline Teramane Trebbiano d'Abruzzo D.O.C. Superiore

VITIGNO
90% Trebbiano Abruzzese, 10% Passerina.

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 calcareo ricco di scheletro.

RESA PER ETTARO
90 q.li.

VENDEMMIA
Manuale con selezione delle uve in vigna.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
L'uva viene diraspata e sottoposta a una pressatura molto soffice. La fermentazione, svolta inizialmente in contenitori di acciaio, termina in botti di legno. Il successivo affinamento avviene in botti grandi fino alla primavera successiva alla vendemmia quando si procede all'imbottigliamento.

VISTA
Giallo paglierino con tenui riflessi verdolini.

OLFATTO
Bouquet ampio e profondo: note di macchia mediterranea, frutta a polpa bianca e leggera speziatura.

GUSTO
Complesso, elegante, minerale, con retrogusto di frutti a polpa bianca.

GRADO ALCOLICO
13% vol

BOTTIGLIA
Bordolese 750 ml

TAPPO
Sughero.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
11°C.

BICCHIERE CONSIGLIATO
Calice tulipano.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
È un ottimo vino da degustare con antipasti come torte di verdure e con primi piatti quali paste al forno. Si accompagna bene con secondi piatti a base di pesce e carni bianche.