



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.