



ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE

ORLANDI CONTUCCI PONNO

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



DENOMINAZIONE

Trebbiano d'Abruzzo Superiore D.O.C.

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 raccolta in tempi diversi e immediatamente raffreddata per permettere una pressatura soffice e molto lunga, così da ottenere una maggiore estrazione di alcuni profumi varietali. Successivamente il vino fermenta e matura a bassa temperatura: per il 50% in botti di legno da 25H e un 50% in acciaio. Al termine di questo processo, il vino viene lasciato riposare sulle fecce fini a temperatura controllata. Successivamente avviene l'imbottigliamento a fine marzo.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

TAPPO

Sughero.

VISTA

Giallo paglierino con tenui riflessi verdolini.

OLFATTO

Gradevole profumo floreale e di mela.

GUSTO

Sapore leggermente fruttato, asciutto e sapido. Presenta una buona mineralità data dal suo terroir.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11°C.

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.