



ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE

ORLANDI CONTUCCI PONNO

CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE D.O.C. COLLINE TERAMANE VERMIGLIO



DENOMINAZIONE

Cerasuolo d'Abruzzo Superiore D.O.C.

VITIGNO

100% Montepulciano.

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-argilloso.

RESA PER ETTARO

100 q.li.

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve in vigna. Tra l'ultima decade di agosto e la prima di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva appena vendemmiata viene sottoposta ad un'immediata pigiatura soffice. Segue la fermentazione del solo mosto fiore in assenza di bucce a una temperatura controllata. Conclusa la fermentazione alcolica, il vino prosegue l'affinamento sulle fecce fini per circa 4 mesi sino ad arrivare alle prime settimane di marzo quando verrà imbottigliato.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

TAPPO

Sughero.

VISTA

Colore vermiglio corallo di intensa estrazione.

OLFATTO

Profumo varietale e di frutti rossi maturi.

GUSTO

Sapore sapido e pieno con giusta morbidezza dei tannini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-13°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

È perfetto l'abbinamento con primi piatti come pasta alla chitarra a base di pesce o brodetto. Si accompagna bene anche con carni bianche, formaggi molli e lievitati.