



ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE

ORLANDI CONTUCCI PONNO

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



## DENOMINAZIONE

Colline Teramane Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C. Superiore.

## VITIGNO

100% da uve autoctone abruzzesi a bacca rossa, come da disciplinare.

## 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.

## EPOCA DI RACCOLTA

Tra l'ultima decade di agosto e la prima di settembre.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva appena vendemmiata viene sottoposta a diraspatura e ad una pigiatura soffice. Dopo la macerazione e la fermentazione con le bucce, si procede alla svinatura dopo 4/6 giorni e alla conclusione del processo di fermentazione in acciaio. Al termine della fermentazione malolattica il vino viene affinato in cemento. L'imbottigliamento si effettua tra i mesi di febbraio e marzo successivi alla vendemmia.

## VISTA

Colore vermiglio corallo di intensa estrazione.

## OLFATTO

Gradevole fruttato e leggermente floreale.

## GUSTO

Armonico e persistente con un'elegante nota di lamponi e rosa canina.

## GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

## BOTTIGLIA

Bordolese 750 ml.

## TAPPO

Sughero.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-13°C.

## BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice renano.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

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