



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.