



ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE

ORLANDI CONTUCCI PONNO

## COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.G. LA REGIA SPECULA



### DENOMINAZIONE

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G.

### 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.

### RESA PER ETTARO

90 q.li.

### VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve in vigna.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva appena vendemmiata viene sottoposta ad un'immediata pigio-diraspatura a cui segue la fermentazione in vinificatori d'acciaio. Dopo la svinatura e l'avvenuta fermentazione malolattica, il vino continua la sua maturazione in botti da 20 hl per almeno 12 mesi. Il vino prosegue la sua elevazione in bottiglia per altri 6 mesi prima della commercializzazione.

### GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

### TAPPO

Sughero.

### VISTA

Rubino con riflessi granati.

### OLFATTO

Fragrante ed eclettico con note di pepe nero e cannella a cui seguono amarene in confettura e petali di rosa rossa appassita.

### GUSTO

Assaggio orientato sulle morbidezze con una schietta sapidità e un tannino voluminoso ma levigato.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ideale da servire con secondi piatti a base di carne come arrosti di animali da cortile e selvaggina. Si accompagna bene anche con formaggi di media stagionatura.