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% uve Montepulciano d'Abruzzo provenienti dal vigneto Piana.

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 diraspatura e raffreddamento del pigiato. Successivamente una macerazione a freddo di un paio di giorni circa, avviene la fermentazione alcolica. Dopo la svinatura e l'avvenuta fermentazione malolattica, il vino continua la sua maturazione in botti da 25 hl fino all'autunno successivo. Il vino prosegue la sua elevazione in bottiglia per altri 6 mesi prima della commercializzazione.

VISTA
Rubino con riflessi granati.

OLFATTO
Fragrante ed eclettico con note di pepe nero e cannella a cui seguono amarene, ciliegie, viola e petali di rosa.

GUSTO
Grande profondità, sapido, avvolgente, strutturato ed elegante.

GRADO ALCOLICO
13,5% vol.

BOTTIGLIA
Bordolese 750 ml.

TAPPO
Sughero.

BICCHIERE CONSIGLIATO
Ballon.

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 primi con carne, formaggi di media stagionatura e affettati.