



ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE

ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.G. RISERVA



DENOMINAZIONE

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Riserva 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 ETTO

60 q.li.

VENDEMMIA

Raccolta manuale in tempi differenziati per ottenere acidità diverse e con selezione delle uve migliori.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva appena vendemmiata viene sottoposta ad un'immediata pigio-diraspatura. Vinificazione con macerazione controllata sulla base dei dati qualitativi delle uve dell'annata. Dopo la svinatura e l'avvenuta fermentazione malolattica il vino continua l'affinamento in legni piccoli di primo passaggio e tonneau. La durata media dell'elevamento in legno è di circa 24 - 30 mesi. Il vino perfeziona il suo affinamento in bottiglia per circa un anno, al termine del quale il prodotto sarà pronto per la vendita. Il vino è prodotto solo nelle annate migliori.

GRADO ALCOLICO

14% vol.

TAPPO

Sughero.

VISTA

Rosso rubino intenso e profondo con riflessi granati.

OLFATTO

Ampio bouquet di note fruttate e speziate come amarene, more, arancia rossa, chiodi di garofano e cannella.

GUSTO

Energico e corposo ma elegante e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

tra 18° e 20°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

È il giusto accompagnamento per carni al forno, selvaggina grossa, brasati e stracotti.