



ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE

ORLANDI CONTUCCI PONNO

TERRE D'ABRUZZO I.G.T. SAUVIGNON GHIAIOLO



DENOMINAZIONE

Colli Aprutini Sauvignon I.G.T.

VITIGNO

100% Sauvignon Blanc.

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 calcareo ricco di scheletro.

RESA PER ETTARO

70 q.li.

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve in vigna.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva appena vendemmiata viene sottoposta ad un'immediata pigiatura soffice. Segue la fermentazione del solo mosto fiore in assenza di bucce. Tale processo avviene a bassa temperatura, in vasche di acciaio inox. Conclusa la fermentazione alcolica il vino viene lasciato riposare sulle fecce fini per tutto l'inverno, per poi essere imbottigliato nel mese di marzo.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

TAPPO

Sughero.

VISTA

Giallo paglierino tenue ma lucente.

OLFATTO

Apri su note vegetali come la menta poi su quelle fruttate di buccia d'arancia a uva spina.

GUSTO

Calore immediato a sostegno della mineralità territoriale e della vivace freschezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Si sposa bene con antipasti di mare, piatti.