ORLANDI CONTUCCI PONNO
COLLINE TERAMANE

ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLI APRUTINI I.G.T. CHARDONNAY LABYRINTHO



DENOMINAZIONE
Colli Aprutini Chardonnay I.G.T.

VITIGNO
100% Chardonnay

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 decantazione statica. Successivamente la fermentazione alcolica avviene in maniera lenta, in carati di rovere francesi e nuovi. Questo processo favorisce una migliore estrazione degli aromi varietali. Conclusa la fermentazione alcolica, il vino viene lasciato riposare sulle fecce fini per poi essere imbottigliato a fine estate. L'affinamento in bottiglia dura circa un anno, al termine del quale il prodotto sarà pronto per la vendita

GRADO ALCOLICO
13,5% vol.

TAPPO
Sughero

VISTA
Trama dorata intensa

OLFATTO
Sentori floreali, di crosta di pane e banana

GUSTO
Gusto armonioso con una buona sapidità al palato e una lunga persistenza

TEMPERATURA DI SERVIZIO
14°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Ideale da abbinare con piatti a base di pesce di mare profondo cucinati al forno. Ottimo al tempo stesso con formaggi stagionati