



ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE

ORLANDI CONTUCCI PONNO

CHARDONNAY COLLI APRUTINI I.G.T. 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