



ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE

ORLANDI CONTUCCI PONNO

CABERNET COLLI APRUTINI I.G.T. COLLE FUNARO



DENOMINAZIONE

Colli Aprutini Cabernet I.G.T.

VITIGNO

80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc.

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 limo-argilloso.

RESA PER ETTARO

80 q.li.

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve in vigna.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva appena vendemmiata viene sottoposta ad un'immediata pigio-diraspatura. Segue la fermentazione alcolica a una temperatura controllata per una durata di 8 -12 giorni con permanenza sulle bucce. Al termine di questa fase, inizia il periodo di invecchiamento che dura 12 mesi e si effettua parte in barriques di 2 anni e parte in tonneau. A seguito dell'imbottigliamento nel mese di giugno, si procede con l'affinamento in bottiglia per circa un anno, al termine del quale il prodotto sarà pronto per la vendita.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

TAPPO

Sughero.

VISTA

Rubino intenso tendente al granato vivace.

OLFATTO

Bouquet persistente e vellutato di peperone, ribes, uvetta con cenni di fiori appassiti.

GUSTO

Morbido, pieno e armonico con un tannino potente ma non ruvido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Trova la sua essenza accompagnando piatti importanti a base di carni rosse e selvaggina.