



ORLANDI CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE

ORLANDI CONTUCCI PONNO

ROSSO CABERNET COLLI APRUTINI I.G.T. LIBURNIO



DENOMINAZIONE

Colli Aprutini Rosso I.G.T.

VITIGNO

70% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

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 leggermente alcalino ricco di scheletro.

RESA PER ETTARO

60 q.li.

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve in vigna.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vendemmiate nelle diverse epoche di raccolta vengono sottoposte ad un'immediata pigio-diraspatura. Segue la fermentazione del mosto a contatto con le bucce per la durata di 12-15 giorni. Dopo la svinatura e l'avvenuta fermentazione malolattica il vino viene affinato in barriques nuove o di secondo passaggio per un periodo di 18 mesi. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 2 anni. Il vino viene prodotto solo nelle annate migliori.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

TAPPO

Sughero.

VISTA

Rubino intenso tendente al granato.

OLFATTO

ampio bouquet intenso e persistente di profumi caldi e frutta candita.

GUSTO

Morbido e strutturato con tipico retrogusto di peperone verde, spezie e viola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ideale da abbinare con piatti a base di carne come brasati e stracotti, così come arrosti e selvaggina piumata in particolare anatre o pernici.