



ORLANDI CONTUCCI PONNO

Abruzzo Pecorino D.O.C. *Costa Est*

DENOMINAZIONE: Abruzzo Pecorino D.O.C.

VITIGNO: 100% Pecorino

ESPOSIZIONE DEI VIGNETTI: Est in leggera pendenza a 200 metri s.l.m. nel comune di Roseto degli Abruzzi

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Franco calcareo ricco di scheletro

RESA PER ETTARO: 90 q.li

VENDEMMIA: Manuale con selezione delle uve in vigna

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione di alcune ore prima della pressatura; viene utilizzato solo il primo sgrondo e la prima leggera spremitura. Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi. A fine inverno segue l'imbottigliamento

VISTA: Limpido giallo paglierino

OLFATTO: Fiori bianchi, gelsomino, erbe aromatiche e frutta fresca a polpa bianca

GUSTO: Fresco ed equilibrato, minerale, profondo, retrogusto di erbe aromatiche

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

BOTTIGLIA: Borgognotta 750 ml

TAPPO: Sughero

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice universale

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-13°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Vino fresco, sapido, ben si adatta a piatti a base di pesce, antipasti freddi, insalate o come aperitivo



www.orlandicontucciponno.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA