ORLANDI CONTUCCI PONNO

Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.
Petronilla

DENOMINAZIONE: Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

VITIGNO: 100% da uve autoctone abruzzesi a bacca rossa, come da disciplinare

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Verso Sud/Sud-Ovest in leggera pendenza a 200 metri s.l.m. nel comune di Roseto degli Abruzzi

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Franco limo-argilloso

RESA PER ETTARO: 120 q.li

VENDEMMIA: Manuale con selezione delle uve in vigna

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione e fermentazione con le bucce. Svinatura dopo 4/6 giorni e termine della fermentazione in acciaio. Fermentazione malolattica svolta, affinamento in acciaio e cemento. A seguire l'imbottigliamento che si effettua nelle prime settimane di febbraio

VISTA: Limpido rosa intenso

OLFATTO: Fragranza di frutti rossi e fiori freschi

GUSTO: Fresco ed equilibrato con note di ciliegie, visciola e fichi d'India

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

BOTTIGLIA: Borgognotta 750 ml

TAPPO: Sughero

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice a tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-13°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Vino fresco, versatile e leggero che ben si adatta ad un abbinamento con primi piatti e brodetti di pesce



www.orlandicontucciponno.it

AGRICOLE GUSSALLI BERETTA