ORLANDI CONTUCCI PONNO

Colline Teramane
Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C. Superiore
Vermiglio



DENOMINAZIONE: Colline Teramane Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C. Superiore

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: 100 q.li

VENDEMMIA: Manuale con selezione delle uve in vigna

EPOCA DI RACCOLTA: Tra l'ultima decade di agosto e la prima di settembre

VINIFICAZIONE: L'uva appena vendemmiata viene sottoposta a diraspatura e ad una pigiatura soffice. Dopo la macerazione e la fermentazione con le bucce, si procede alla svinatura dopo 4/6 giorni e alla conclusione del processo di fermentazione in acciaio. Al termine della fermentazione malolattica il vino viene affinato in cemento. L'imbottigliamento si effettua tra i mesi di febbraio e marzo successivi alla vendemmia

VISTA: Colore vermiglio corallo di intensa estrazione

OLFATTO: Gradevole fruttato e leggermente floreale

GUSTO: Armonico e persistente con un'elegante nota di lamponi e rosa canina

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-13°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice renano

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: È perfetto l'abbinamento con primi piatti come pasta alla chitarra a base di pesce o brodetti. Si accompagna bene anche con carni bianche, formaggi molli e lievitati

www.orlandicontucciponno.it

AGRICOLE GUSSALLI BERETTA