ORLANDI CONTUCCI PONNO

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.
Rubiolo

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

VITIGNO: 100% uve Montepulciano d'Abruzzo

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 limoso

RESA PER ETTARO: 130 q.li

VENDEMMIA: Manuale con selezione delle uve in vigna

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene sottoposta ad un'immediata diraspatura, al raffreddamento del pigiato a cui segue una sosta di alcuni giorni prima dell'inizio della fermentazione alcolica. Dopo la svinatura e l'avvenuta fermentazione malolattica, il vino matura in contenitori di cemento e acciaio, fino all'imbottigliamento che avviene a fine inverno.

VISTA: Rosso amaranto intenso

OLFATTO: Profumo varietale e di frutti rossi freschi, spezie ed erbe aromatiche

GUSTO: avvolgente, elegante, profondo con un finale morbido.

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

BOTTIGLIA: Borgognotta 750 ml

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice tulipano

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Trova il suo miglior abbinamento con pasticci gratinati di ogni tipo. Si sposa bene con secondi piatti a base di carni bianche e rosse. Da provare anche con formaggi di media stagionatura



www.orlandicontucciponno.it

AGRICOLE GUSSALLI BERETTA