ORLANDI CONTUCCI PONNO

Colline Teramane
Trebbiano d'Abruzzo D.O.C. Superiore
Colle della Corte



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

VITIGNO: 100% Trebbiano Abruzzese

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Verso Ovest 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: L'uva raccolta viene diraspata, raffreddata e immediatamente immessa in pressa. Dopo una macerazione di 4 ore, viene estratto il mosto fiore con una pressatura molto soffice. Successivamente il vino fermenta in acciaio a temperatura controllata, dopo la fermentazione alcolica matura in botte di legno da 50 hl di rovere austriaco per 8 mesi sulle fecce fini. L'imbottigliamento avviene entro la fine di luglio dell'anno successivo

VISTA: Giallo paglierino con tenui riflessi verdolini

OLFATTO: Complesso, profumo floreale, speziato, e fruttato

GUSTO: Sapore leggermente fruttato, asciutto e sapido. Presenta una buona mineralità data dal suo terroir

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice tulipano

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: È un ottimo vino da degustare con antipasti come torte di verdure e con primi piatti quali paste al forno. Si accompagna bene con secondi piatti a base di pesce e carni bianche

www.orlandicontucciponno.it

AGRICOLE GUSSALLI BERETTA