



ORLANDI CONTUCCI PONNO

Colli Aprutini Chardonnay I.G.T. Labyrintho

DENOMINAZIONE: Colli Aprutini Chardonnay I.G.T.

VITIGNO: 100% Chardonnay

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 calcareo ricco di scheletro

RESA PER ETTARO: 70 q.li

VENDEMMIA: Manuale con selezione delle uve in vigna

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene sottoposta ad un'immediata pigiatura soffice. Segue la decantazione statica. Successivamente la fermentazione alcolica avviene in maniera lenta, in carati di rovere francesi e nuovi. Questo processo favorisce una migliore estrazione degli aromi varietali. Conclusa la fermentazione alcolica, il vino viene lasciato riposare sulle fecce fini per poi essere imbottigliato a fine estate. L'affinamento in bottiglia dura circa un anno, al termine del quale il prodotto sarà pronto per la vendita

VISTA: Trama dorata intensa

OLFATTO: Sentori floreali, di crosta di pane e banana

GUSTO: Gusto armonioso con una buona sapidità al palato e una lunga persistenza

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

BOTTIGLIA: Bordolese conica

TAPPO: Sughero

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice a tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ideale da abbinare con piatti a base di pesce di mare profondo cucinati al forno. Ottimo al tempo stesso con formaggi stagionati



www.orlandicontucciponno.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA