



ORLANDI CONTUCCI PONNO

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

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

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 ad un'immediata pigiatura soffice. Segue la fermentazione del solo mosto fiore in assenza di bucce a una temperatura controllata. Conclusa la fermentazione alcolica, il vino prosegue l'affinamento sulle fecce fini per circa 4 mesi sino ad arrivare alle prime settimane di marzo quando verrà imbottigliato

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