



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](http://www.orlandicontucciponno.it)



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA