



ORLANDI CONTUCCI PONNO

Colli Aprutini Rosso I.G.T. Liburnio

DENOMINAZIONE: Colli Aprutini Rosso I.G.T.

VITIGNO: 70% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

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 leggermente alcalino ricco di scheletro

RESA PER ETTARO: 60 q.li

VENDEMMIA: Manuale con selezione delle uve in vigna

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vendemmiate nelle diverse epoche di raccolta vengono sottoposte ad un'immediata pigio-diraspatura. Segue la fermentazione del mosto a contatto con le bucce per la durata di 12-15 giorni. Dopo la svinatura e l'avvenuta fermentazione malolattica il vino viene affinato in barriques nuove o di secondo passaggio per un periodo di 18 mesi. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 2 anni. Il vino viene prodotto solo nelle annate migliori

VISTA: Rosso rubino tendente al granato

OLFATTO: ampio bouquet intenso e persistente di profumi caldi e frutta candita

GUSTO: Morbido e strutturato con tipico retrogusto di peperone verde, spezie e viola

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese conica

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Grand ballon

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ideale da abbinare con piatti a base di carne come brasati e stracotti, così come arrostiti e selvaggina piumata in particolare anatre o pernici



www.orlandicontucciponno.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA