



ORLANDI CONTUCCI PONNO

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

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

VITIGNO: 90% Trebbiano Abruzzese, 10% Passerina

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: 90 q.li

VENDEMMIA: Manuale con selezione delle uve in vigna

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva viene raccolta in tempi diversi e immediatamente raffreddata per permettere una pressatura soffice e molto lunga, così da ottenere una maggiore estrazione di alcuni profumi varietali. Successivamente il vino fermenta e matura a bassa temperatura: per il 50% in botti di legno da 25H e un 50% in acciaio. Al termine di questo processo, il vino viene lasciato riposare sulle fecce fini a temperatura controllata. Successivamente avviene l'imbottigliamento a fine marzo

VISTA: Giallo paglierino con tenui riflessi verdolini

OLFATTO: Gradevole profumo floreale e di mela

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