



ORLANDI CONTUCCI PONNO

Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C. Petronilla

DENOMINAZIONE: Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

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: 120 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 fermentazione del solo mosto fiore dopo essere rimasto a contatto con le bucce per qualche ora. Tale processo si esegue a temperature controllate in vasche di acciaio inox nelle quali il vino prosegue il periodo di affinamento che dura qualche mese. A seguire avviene l'imbottigliamento che si effettua nelle prime settimane di febbraio

VISTA: Limpido rosa chiaro

OLFATTO: Fragranza di frutti rossi e fiori freschi

GUSTO: Fresco ed equilibrato con note di ciliegie, visciola e fichi d'India

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

BOTTIGLIA: Borgognotta 750 ml

TAPPO: Sughero

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice a tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Questo vino fresco e leggero ben si adatta a un uso quotidiano da tutto pasto. Si consiglia in abbinamento a primi piatti e a brodetti di pesce



www.orlandicontucciponno.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA