



ORLANDI CONTUCCI PONNO

Trebbiano d'Abruzzo D.O.C. Adrio

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

VITIGNO: 100% Trebbiano Abruzzese

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: 130 q.li

VENDEMMIA: Manuale con selezione delle uve in vigna

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene sottoposta ad un'immediata diraspatura e pigiatura soffice. Segue la fermentazione del solo mosto fiore in assenza di bucce a una temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Conclusa la fermentazione alcolica, il vino viene lasciato riposare sulle fecce fini per tutto l'inverno, per poi essere imbottigliato nel mese di febbraio

VISTA: Giallo paglierino

OLFATTO: Fragranza di fiori e leggera crosta di pane

GUSTO: Gradevole e fruttato

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol

BOTTIGLIA: Borgognotta 750 ml

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice a tulipano

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Questo vino fresco ben si adatta ad un uso quotidiano da tutto pasto. Si sposa bene con cibi della cucina mediterranea



www.orlandicontucciponno.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA